

ПЕЛАГЕЯ
АЛЕКСАНДРОВА-
ИГНАТЬЕВА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
**КУЛИНАРНОГО
ИСКУССТВА**

*с приложением краткого
популярного курса*
МЯСОВЕДЕНИЯ
МИХАИЛА ИГНАТЬЕВА

Пелагея Александрова-Игнатьева

**Практические основы
кулинарного искусства. Краткий
популярный курс мясоведения**

«Corpus (АСТ)»

2013

Александрова-Игнатъева П. П.

Практические основы кулинарного искусства. Краткий популярный курс мясоведения / П. П. Александрова-Игнатъева — «Corpus (ACT)», 2013

ISBN 978-5-17-077218-6

Главную книгу своей жизни Пелагея Александрова-Игнатъева, знаменитый исследователь кулинарии, написала в 1899 году. Ее труд переиздавали 11 раз, вплоть до 1927 года. А с тех пор — ни разу, вот уже без малого сто лет. Между тем, значение этой книги — подробнейшего учебника, сборника почти 500 рецептов и свода уникальных рекомендаций — сложно переоценить. Особую ценность придает ей популярный курс мясоведения, написанный известным ветеринаром и мужем автора Михаилом Игнатъевым, — настоящая «энциклопедия мяса», из которой читатель узнает о нем буквально все. Книга Александровой-Игнатъевой и сегодня способна стать незаменимой на кухне каждого человека, увлеченного гастрономией.

ISBN 978-5-17-077218-6

© Александрова-Игнатъева П. П., 2013

© Corpus (ACT), 2013

Содержание

От редакции	6
От автора	7
Общие правила кухни	10
Бульоны	10
Основные правила приготовления бульона и разновидности его	10
Разновидности бульона	16
Супы-пюре	23
Общие правила приготовления супов-пюре	23
Русские и французские супы	27
Общие правила для приготовления русских супов	27
Французские супы	28
Мясо	29
Основные способы приготовления мяса убойных домашних животных	29
Приготовление домашнего фритюра	36
Птица и дичь	39
Общие правила относительно выбора птицы, ее заготовки перед приготовлением и самых способов приготовления	39
Рыба	49
Общие правила относительно выбора и способов приготовления рыбы	49
Зелень, овощи и корнеплоды	56
Приготовление зелени, овощей и корнеплодов для подачи на антреме и в виде гарниров к супам, жарким и холодным блюдам	56
Конец ознакомительного фрагмента.	57

**Пелагея Павловна Александрова-
Игнатъева, Михаил Игнатъев**
**Практические основы кулинарного
искусства, с приложением
краткого популярного курса
мясоведения Михаила Игнатъева**

Издательство А



П. П. АЛЕКСАНДРОВА-ИГНАТЬЕВА

**ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
КУЛИНАРНОГО
ИСКУССТВА**

СТ Москва

Художественное оформление и макет Андрея Бондаренко

Издательство благодарит за помощь в подготовке книги Веру teavera Щербину и Денису Фурсову,

© Пелагея Александрова-Игнатъева, наследники, 2013

© А. Бондаренко, художественное оформление, макет, 2013

© ООО «Издательство АСТ», 2013

Издательство CORPUS ®

От редакции

Эта книга в точности воспроизводит прижизненное издание книги Пелагеи Павловны Александровой-Игнатъевой 1909 года.

Изменения касаются только орфографии текста, которая приведена к современному виду, а также некоторых мер и весов, используемых автором: фунты и золотники переведены в граммы, и т. д.

Для удобства использования стоит учитывать, что 1 стакан приблизительно равен 0,2 л, 1 тарелка – 1,5 стаканам, т. е. 0,3 л, а 1 бутылка – 3 стаканам, т. е. 0,6 л.

От автора

Выпуская в свет настоящее издание – “Практические основы кулинарного искусства”, я считаю необходимым предупредить читателей, что не имею в виду предлагать им справочную поваренную книгу, каких у нас много, а рассчитываю, при помощи этого руководства, облегчить хозяйкам самообучение в деле кулинарного искусства, в особенности тем из хозяек, которые по какой-либо причине не могут пройти систематический курс в кулинарных школах. Для учениц же кулинарных школ, как для интеллигентных хозяек, так и простых полуграмотных кухарок, эта книга удобна тем, что содержит в себе весь курс, который проходится в школе, и, следовательно, ученицы могут не тратить время на ведение записок, а употреблять его на практические занятия. Вот главная цель этого издания. Нужно ли говорить о том, что за последнее время у нас, в России, появилась такая масса поваренных книг, что не знаешь, которой из них отдать предпочтение. Все они содержат в себе сотни рецептов различных супов, жарких и прочих блюд. Иные содержат в себе рецепты простого домашнего стола, другие же наполнены рецептами французской кухни. Некоторые из них – лучшие – могут быть полезны как справочные книги для опытных хозяек и умелых поварих, а такие издания, как “Альманах гастрономов” Радецкого, Гуфе, Карем (в переводе), могут служить справочной книгой и для поваров-специалистов. Но ни одна из этих книг не может служить руководством для самообучения неопытных, молодых хозяек и начинающих кухарок, так как ни одна книга не дает общих, основных правил, как это принято в других технических учебниках, и не заставляет хозяйку или кухарку критически-сознательно относиться к делу и шаг за шагом следить за своими действиями в кухне. Вот это-то и служит главным препятствием к тому, что блюдо не удастся, провизия портится и деньги непроизводительно тратятся.

Обыкновенно во всех поваренных книгах указывается только пропорция (вес) продуктов, входящих в состав каждого блюда, и затем следует краткое изложение самого приготовления или, как принято называть, “рецепт”. Между тем не указывается самого важного, а именно, почему, приготавливая известное блюдо, необходимо применять тот, а не другой прием, и что может случиться, если действие произведено неправильно, а также как нужно поступать в тех случаях, когда блюдо испорчено, т. е. не имеет должного вкуса или вида, т. е. как можно исправить его. Возьмем для примера хоть соус провансаль, который так часто не удается. Во всех поваренных книгах рецепт этого соуса почти одинаков, и везде говорится, что нужно мешать соус в одну сторону и вливать масло понемногу, но не говорится, почему нельзя мешать в разные стороны и отчего нельзя вливать масло сразу. Хозяйка или кухарка, никогда не выдавшая на практике приготовления этого соуса, начинает делать его по указанному рецепту, машинально вертит лопаткой в одну сторону, а иногда повернет и в другую, совершенно не придавая этому значения, вливает масло то быстро, то медленно, и в результате соус отскакивает – становится жидким, и она не умеет исправить его; провизия испорчена и выбрасывается вон.

Другое дело, если хозяйка или кухарка знает, почему должно делать так, а не иначе; она чувствует себя более уверенною в работе, а если в случае и сделает ошибку, то сумеет поправить ее, не выбрасывая материала. Вообще, неумелое обращение с продуктами и порча их ведет не только к ущербу финансовых расчетов (обед обходится дороже, чем следует), но и отзывается на здоровье лиц, потребляющих неправильно приготовленные блюда.

Во избежание всех подобных ошибок и недоразумений в деле приготовления кушаний, в настоящем учебнике почти к каждому блюду помещены “объяснения и примечания”. Поэтому мы советуем хозяйкам и кухаркам обращать внимание не только на самый способ приготовления данного блюда, но и на все эти объяснения и примечания, которые относятся к нему. Только поступая таким образом, они могут извлечь пользу из данной книги и научиться правильно и вкусно готовить. Лицам же, которые не желают внимательно относиться к делу или

думают обращаться с этой книгой, как со справочным указателем, лучше совсем не покупать ее, так как она не может быть для них полезна.

Помимо упомянутых объяснений и примечаний, которые относятся к каждому отдельному блюду, самую главную и существенную часть книги составляют общие статьи или общие основные правила приготовления известного разряда блюд, как то: бульонов, супов-пюре, мяса, птицы, рыбы, теста, соусов и проч. Эти общие статьи не только облегчают самообучение, но и значительно сокращают прохождение курса кулинарного искусства в школах. Так, например, если хозяйка или кухарка выучит хорошо только основные способы приготовления мяса и будет знать характерные особенности каждого способа, т. е. не будет смешивать варку с припусканием или жарение с тушением, то ей не нужно заучивать сотни различных жарких, так как способы приготовления их останутся те же, а названия только зависят от тех соусов и гарниров, с которыми жаркое подается – филе де-беф а-ля жардиньер, а-ля финансьер, а-ля годар и проч., и проч.

То же самое можно сказать по отношению супов-пюре, соусов, теста, рыбы, птицы и проч.

Ввиду всего этого, также предлагаю хозяйкам отнестись с должным вниманием к общим статьям и не братья, например, за приготовление холодной рыбы, когда не знают общие правила чистки и ее варки. Прежде непременно следует прочесть эти правила, а потом уже готовить рыбу по указанному рецепту. И так нужно поступать с каждым блюдом.

Благодаря такой системе, хозяйки, учащиеся в школе, которые применяют свои знания потом у себя дома, для собственного хозяйства, проходят курс в три месяца; кухарки за повара, смотря по их знаниям, с которыми они поступают, – не менее трех месяцев, даже умеющие хорошо готовить; заведующие хозяйствами общественных учреждений и частных домов – не менее 6 месяцев, а учительницы для вновь открывающихся кулинарных школ в других городах – не менее года. Между тем, как всем известно, повара-специалисты, начиная от посредственных и порядочных и до знаменитостей в своем деле, учатся в продолжение нескольких лет; точно так же, как и всякая, хотя немного сведущая кухарка (не учившаяся в школе) достигает необходимых знаний не ранее как в 4–5 лет. Объясняется это тем, что повара и кухарки приобретают свои знания только эмпирически, путем практики и опыта, без всяких систематических объяснений со стороны своих учителей-поваров.

Мальчику, отданному в учение на кухню к повару, последний не преподает в системе общих правил приготовления мяса, рыбы и проч. и не объясняет, почему нужно делать известное блюдо так, а не иначе, а показывает только самую технику приготовления, предоставляя ученику самому добиваться правильного исполнения известных технических приемов. Если же ученик испортит блюдо, то ему не объясняют, почему оно у него не вышло, а наоборот, применяются строгие меры для получения желаемого результата.

Вследствие такого неумелого обучения, в поварах очень развита скрытность, т. е. если какой-нибудь из них умеет особенно вкусно и лучше других готовить известное блюдо, то он никогда не поделится своим секретом с товарищем. И это очень понятно, так как приобретение этих знаний достигается с большим трудом, и поэтому каждый хранит их про себя.

Среди многих представителей кулинарного искусства (даже иностранцев), с которыми мне приходилось работать (преподавать) в школе, я замечала эту особенность, и только единственный из них, мой учитель Ф. А. Зеест, не придерживается подобных убеждений и все свои знания старается сделать достоянием общества.

Благодаря такому, в высшей степени симпатичному отношению Ф. А. Зееста к вновь начинающемуся делу развития кулинарного искусства в России, я сама приобрела все эти знания, которыми, в свою очередь, считаю долгом поделиться со всеми интересующимися кулинарным искусством. При всем том я далека от мысли, что моя книга может служить руководством для специалистов этого дела, наоборот, повторяю, она может быть полезна только хозяйкам, экономкам, кухаркам и учительницам кулинарного дела. Изложенные в этой книге

способы приготовления различных блюд применимы как для среднего, так и для богатого стола, но, конечно, они отличаются от способов приготовления на дворцовых кухнях, где и провизия берется совершенно другая, и рук рабочих больше, и сама подача блюд более роскошна, а следовательно, и самые блюда требуют более тонкой, изящной работы. Но разница главным образом заключается в украшении и гарнировке блюд, основы же приготовления всегда остаются те же самые, без изменений.

Чтобы показать, насколько различна подача блюд на обыкновенных и дворцовых кухнях, в этой книге, в отделе холодных закусок, помещены рисунки с блюд лучших поваров, артистов своего дела: Зееста, Астафьева, Козлова и проч., которые они делали для ежегодных выставок общества поваров. Достаточно только взглянуть на эти рисунки, чтобы понять, в чем именно заключается разница. Помимо того, что провизия для этих блюд стоит сотни рублей, они требуют усидчивой работы в продолжение нескольких дней, и не одного, а нескольких человек. Для того чтобы создать такое блюдо, как кабанья голова или галантин из лебедей, нужно иметь и вкус художника, и знания скульптора, и талантливую фантазию. Даже и многолетнего опыта недостаточно для этого, а нужно быть артистом своего дела. Конечно, никакая хозяйка или кухарка не сумеет сделать подобие этого, да это им и не нужно. Для поваров же выставки эти имеют поучительное значение. Они вызывают у них соревнование в работе, а следовательно, ведут кулинарное искусство к дальнейшему развитию.

В дополнение ко всему сказанному прибавлю, что все эти общие основные правила не есть мое сочинение или открытие, а было всегда достоянием специалистов этого дела, но мой труд состоит лишь в том, что все эти явления приведены в систему, обобщены и проверены на практике в школе в течение почти шестнадцати лет в присутствии учениц, так что более 6000 человек могут подтвердить, что все помещенные в этой книге блюда, при соблюдении известных правил, должны выходить вполне удачными и по вкусу, и по виду.

Во всяком случае, первый почин в этом деле принадлежит Ф. А. Зеесту и Л. К. Астафьеву, которые были моими учителями и первыми преподавателями кулинарного искусства образованным хозяйкам, а не поварам. Без их содействия ни я, ни мои ученицы не имели бы тех полезных, драгоценных сведений, которые так необходимы в жизни для сохранения здоровья, для сбережения пищевого материала и денег.

Преподавательница основ кулинарного искусства в Петербурге

П. Александрова-Игнатъева, 1909 г.

Общие правила кухни



Бульоны

Основные правила приготовления бульона и разновидности его

Бульоном вообще принято называть чистый, прозрачный навар, получаемый из мяса и костей убойных домашних животных, рыбы, птицы и дичи, а также навар из различных корнеплодов и овощей. Мясной бульон служит основой всех мясных как заправочных, так и прозрачных супов; равно как бульон из рыбы служит основой всех рыбных, а бульон из овощей и корнеплодов – основой постных и вегетарианских супов. Нельзя получить ни одного как скоромного, так и постного супа, не имея бульона. Бульон бывает трех видов, а именно: желтый, белый и красный. Прозрачный бульон, подаваемый самостоятельным блюдом, без прибавления овощей и мучных гарниров, не может считаться питательной пищей, так как при варке, из мяса в него переходят главным образом только вкусовые и экстрактивные, а не питательные вещества. Вследствие чего чистый бульон (без гарниров) должно употреблять не как питательную, а как исключительно вкусовую пищу, развивающую аппетит к дальнейшим блюдам.

Желтый бульон служит основой всех прозрачных супов с гарнирами как русских, так и французских, как то: суп с клецками, лапша, суп с фрикаделями, суп руаяль, жульен и проч., и проч. – и, кроме того, подается как самостоятельный суп с различными пирожками.

Белый бульон служит основой всех заправочных русских супов (щи, борщ, рассольник, похлебка и проч.), а также всех супов-пюре.

Красный бульон служит основой клейких французских супов (ошпо, а ля тортю, тортю и проч.) и фюме (крепкий бульон для темных соусов). Кроме того, бульоны разделяются на крепкие и клейкие. Первые из них варятся из тех частей туши, которые имеют много мускулина, содержащего в себе экстрактивные вещества, и употребляются на прозрачные супы, а вторые варятся из частей туши, имеющих большое количество сухожилий и костей, и употребляются для заправочных супов.

⇒ Для приготовления **мясного бульона** на одну персону необходимы нижеследующие продукты:

Мяса 200 г вместе с костями

Телячьей голяшки ¼ или всего ½ количества мяса

Воды 1 или 2 глубокие тарелки (тарелка 1½ стакана)

Кореньев: репы, моркови, сельдерея, порея, петрушки, всего вместе 50 г

Луку 1/5 часть обыкновенной луковицы

Соли приблизительно 8 г

Букет, т. е. стебельки и зеленые части сельдерея, порея, петрушки, связанные вместе

⇒ **Желтый мясной бульон** готовится следующим образом:

☛ **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** Мясо, предназначенное для варки бульона, нужно обмыть холодной водой, но не держать его в ней, иначе оно теряет вкус; затем, отделив его от костей и сухожилий, разрезать на куски приблизительно по 200 г каждый, для того чтобы оно лучше и скорее выварилось и дало бы более крепкий навар; кости следует разрубить в продольном направлении, с тою целью, чтобы они лучше выварились, что, конечно, придает навару лучший вкус и крепость.

Приготовив таким образом мясо, взять какую-либо толстую кастрюлю (медную, чугунную или каменную, огнеупорную), всполоснуть ее холодной водой и, вытерев насухо, чтобы бульон не получил постороннего привкуса, положить на дно посуды сначала кости, а сверху них мясо и залить все холодной водой в таком количестве, чтобы вода совершенно покрыла мясо; в противном случае части, находящиеся вне воды, недостаточно выварятся. После того поставить кастрюлю на сильный огонь и прикрыть не совсем плотно крышкой для того, чтобы дать свободный выход пару. Когда бульон начнет закипать и на поверхности его появится пена, то нужно тщательно снимать ее ложкой до тех пор, пока бульон совершенно очистится; тогда уже опустить в него поджаренные коренья, лук и соль, причем не следует в это время мешать бульон, так как от этого взбалтываются остатки пены, осевшие на дно. Коренья и лук предварительно очищаются от кожицы, нарезаются крупными кружками и поджариваются на отколованном брезе или масле (*см. объяснения и примечания*). Одновременно с кореньями в бульон кладется и букет, т. е., зеленые части сельдерея, порея и петрушки, связанные в один пучок. Опустив в бульон коренья и соль, отставляют кастрюлю тотчас же на медленный огонь, на край плиты, где и варят все остальное время, т. е. до тех пор, когда бульон получит хороший, крепкий мясной вкус, а самое мясо достаточно хорошо выварится, на что потребуется не менее 2½–3 часа времени, если бульон готовится на малое количество лиц (персоны 3–5), и часов 5–6, если бульон готовится на большое количество персон.

По истечении указанного времени, т. е. когда бульон будет готов, с поверхности его нужно тщательно снять весь жир и, не взбалтывая ложкой и не поднимая кастрюли, процедить осторожно через мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табурет, после того вскипятить еще один раз и тогда уже можно подавать на стол.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Сорта мяса.* В тех случаях, когда бульон предназначается для прозрачных, как русских, так и французских, супов с гарнирами, а также для супов пюре, или же подается самостоятельным супом с пирожками, он варится из мяса 2-го сорта “подбедерка”, так как мясо идет только на выварку, а в супе на порции не подается. Подбедерок в своем составе имеет все нужные для бульона вещества, а также и мозговые кости. Если бульон варится для русских прозрачных или заправочных супов, к которым подаются порции вареного супового мяса, как, например, лапша, похлебка, рассольник и проч., то берется мясо 1-го сорта бедро, имеющее в своем составе также мозговую кость и очень много вкусовых и экстрактивных веществ, необходимых для бульона, причем, кроме того, бедро дает хорошие порции вареного супового мяса. Этот сорт употребляется также в тех случаях, когда нужно получить особенно крепкий говяжий бульон, например, для выздоравливающих больных и проч. Если же бульон предназначается для заправочных, кислых и жирных русских супов, как то: шей, борща и проч. – то берется

мясо 2-го сорта, грудинка, которая, имея губчатые кости, пропитанные красным мозгом, дает бульону особый приятный сладковатый вкус, а мясо годится к подаче порциями. Хотя телячья голяшка составляет один из несущественных продуктов для приготовления бульона, но ее полезно класть, в размере $\frac{1}{4}$ всего количества мяса, во-первых, для придания навару более нежного вкуса, а во-вторых, для клейкости. Если пропорцию телячьей голяшки увеличить, то бульон получится мутный и слишком клейкий. Из горяче-парного мяса от только что убитого животного бульон всегда получается очень вкусный, но всегда бывает мутный. Несмотря на тщательное снятие пены, его всегда нужно оттягивать белками или мясной оттяжкой (см. ниже – разновидности бульона – консоме). В зимнее время, в видах экономии, многие хозяйки берут для бульона мороженое мясо, которое стоит значительно дешевле парного. В этих случаях следует всегда заливать мясо водой, пока оно не оттаяло и не дало из себя соку; оттаять оно должно уже на плите, в кастрюле, чтобы не пропал сок, который заключает в себе ценные вкусовые и питательные вещества. Нужно иметь в виду, что бульон, сваренный из мороженого мяса, имеет худший вкус, чем бульон, сваренный из того же самого количества парного мяса. Если в силу какой-либо необходимости приходится брать для супа мороженое мясо, то лучше всегда в этот день приготовить какой-либо заправочный суп: щи, борщ, похлебку, чем прозрачный бульон. Последний хорош только тогда, когда имеет сильный мясной вкус.

- *Размер и количество* продуктов, из которых варится бульон, находится в зависимости от назначения, которое ему дается. Во всяком случае, нужно иметь в виду, что варить слишком малую пропорцию бульона, например, для одной персоны, крайне неудобно, так как пропорции продуктов вышли бы слишком малыми; поэтому лучше в таких случаях варить бульон дня на два или на три и сохранять его нижеуказанным способом.

- *Посуда* для варки бульона обязательно должна быть толстая медная или чугунная, но непременно эмалированная внутри, иначе пена и жир, осаждающиеся на краях чугунной или глиняной, неэмалированной посуды, будут впитываться в стенки и сообщать бульону запах сала; кроме того, неэмалированная посуда, не имея безусловно гладкой поверхности, не может быть совершенно чистой. Для варки бульона хорошо также употреблять каменную огнеупорную или фарфоровую посуду.

- *Холодная вода.* Для того чтобы бульон получил хороший крепкий вкус, мясо следует заливать холодной (а не горячей) водой, чтобы оно постепенно бы нагревалось с этой водой, отдавая в нее свои вкусовые и экстрактивные вещества. Если же заливают мясо горячей водой, то на поверхности его образуется белковая корочка, которая препятствует выделению соков, отчего бульон получает слабый вкус. Не следует также во время варки доливать бульон холодной или горячей водой, так как от этого он становится слабее на вкус. Нужно сразу, в начале варки, прибавлять воды для укипания. Если варится малая пропорция бульона, то на укипание прибавляют по 1 тарелке на персону, а на большое количество по $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{4}$ тарелки. Это объясняется тем, что в большом количестве жидкость испаряется меньше, чем в малом количестве.

- *Мозговые кости* кладутся на дно посуды для того, чтобы вода покрывала мясо со всех сторон.

- *Время*, необходимое для варки бульона, находится в зависимости от объема вывариваемого куска мяса, а также от температуры воды, наливаемой в кастрюлю (ледяная вода или комнатная). Очевидно, поэтому, что цельный крупный кусок нужно дольше варить для получения навару, чем тот же кусок, но разрезанный на мелкие части (по 200 г).

- *Очаг или плита*, употребляемые для варки бульона, требуют особенного внимания. В начале варки, до снятия пены, кастрюля ставится на середину плиты, на хороший огонь, а после снятия пены кастрюлю отодвигают на край плиты, на медленный огонь, чтобы бульон кипел одним краем; в противном случае будет мутный, много укипит и мясо недостаточно хорошо выварится. При медленной варке из мяса переходит в бульон большее количество вкусовых веществ, чем при сильном кипении.

- *Снятие пены и жира* нужно производить ложкой, а не шумовкой, иначе не вся пена и жир будут удалены, оставшаяся же пена обращается при дальнейшем кипячении в мелкие хлопья, которые производят иногда весьма трудно поправимую мутность бульона. Зеленоватый жир также должен быть снят, иначе навар получит запах сала. Мороженое мясо дает пены больше, чем парное, грудинка и лопатка также дают больше пены, чем бедро или подбедерок.

- *Коренья*, очищенные от кожицы, следует, перед опусканием в бульон, тщательно обмыть в воде, но долго не держать в ней, иначе потеряют аромат. Пропорция кореньев определяется силою их запаха; так, например, репа, морковь, порей берутся в равных по весу долях, петрушки же и сельдерея кладется меньше, так как они более ароматичны. Несоблюдение указанной пропорции повлечет к преобладанию в бульоне вкуса тех кореньев, которых положено больше.

- *Поджаривание лука и кореньев* следует производить до румяного цвета; лук нужно прожаривать только на горячем брезе или масле, а не непосредственно на плите, как это многие делают, так как брошенный на плиту быстро пригорает, оставаясь внутри сырым, а опущенная в кастрюлю такая луковица хотя дает бульону цвет, но вместе с ним и едкий, горький вкус и запах гари. Если же прожарить лук на брезе или масле, то, опущенный затем в бульон, он придает ему не только цвет, но и приятный вкус. Перед поджариванием луковица должна быть тщательно очищена от верхней кожицы и порезана кружками. Если попадается лежалый лук, то для удаления затхлого запаха следует, разрезав его на кружки, завернуть в салфетку и промыть в холодной воде.

- *Букетом* называется пучок хорошо промытых и связанных вместе зеленых частей порея, сельдерея и петрушки, который опускается в бульон вместе с кореньями, для придания аромата.

- *Брез*, на котором поджариваются коренья и лук, получается из пены и жира, снимаемых во время варки бульона. Чтобы приготовить брез, нужно его предварительно очистить кипячением в кастрюльке в течение 2 или 2½ часа, затем, процедив через кисею, вновь кипятить, пока он совершенно не очистится, иначе приготовленные на нем блюда получают запах сала. Если в бульон попадет брез вместе с опускаемыми в него прожаренными кореньями и луком, то бульон станет жирным; поэтому коренья надо вынимать из бреза шумовкой. Брез нужно иметь всегда заранее готовым. Брез употребляется для жаренья кореньев и прочих продуктов вместо масла. За неимением бреза для поджаривания кореньев можно брать масло, которое предварительно нужно зарумянить на сковороде и тогда уже положить коренья и лук.

- *Соль* кладут в бульон или после снятия пены, или же часа через два после начала его варки, когда мясо находится еще во втором периоде готовности. Не следует класть соль, пока мясо еще сырое, так как она замедляет варку и увеличивает пену. Лучше всего досаливать бульон по вкусу, когда он уже слит в миску; если много посолить бульон в то время, когда он еще варится, то легко испортить, пересолив; равным образом, если бульон варится на два дня, то следует солить только ту часть, которая подается к столу, остальной же бульон должен оставаться совершенно без соли, так как при последующих разогреваниях он приобретает остроту, которую соль увеличивает и может сделать бульон совершенно невозможным для употребления. Кроме того, так как бульон во многих случаях служит основанием для приготовления разных соусов, то он не должен быть пересоленным, иначе соус не будет иметь требуемого вкуса.

- *Определение степени готовности мяса.* Если проткнуть мясо иголкой в первом периоде варки, то из проколотого места покажется кровяной сок; часа через 1½ после начала варки в месте прокола сок кипит и свертывается и, наконец, после 3 или 3½ часов варки игла свободно прокалывает мясо, причем вышеописанных явлений не наблюдается. Указанные периоды готовности мяса могут быть длиннее или короче, что зависит: а) от размера куска мяса; б) от возраста животного (молодое мясо варится скорее, нежели старое) и, наконец, в) от температуры воды при начале варки (ледяная вода или комнатная).

- *Процеживание.* Процеживая бульон через сырую салфетку, не следует мешать его или взбалтывать, потому что тогда не получим бульона прозрачного и без жира. Иногда, для скорости, пропускают бульон через частое сито, но тогда проходят хлопья и жир, вследствие чего бульон получается мутный. Поэтому лучше всегда процеживать бульон через салфетку.

- *Подкрашивание бульона.* Иногда случается, что коренья и лук недостаточно прожарены, отчего бульон уже не получает красивого желтого цвета, тогда его можно подкрасить жженым сахаром. Эта подкраска готовится следующим образом:

Положив в кастрюльку мелкого сахара, поставить ее на плиту и кипятить, помешивая все время деревянной лопаточкой. Когда распустившийся сахар (карамель) станет темно-коричневым, то, сообразно количеству сахара, влить воды; затем, после соединения воды с карамелью, оставить кастрюлю минут на 20 на медленном огне. Остудив полученный сироп и разлив его в бутылки, тщательно закупорить; такой сироп, нужный и в других случаях, всегда лучше иметь готовым.

Подкрашивание бульона поджигой нужно производить в миске перед подачей его на стол, причем подкрашивать следует только ту часть бульона, которая предназначена для подачи, так как для сохранения он не годится (портится). Добавлением поджиги улучшается лишь цвет бульона, почему она прибавляется в самом незначительном количестве, иначе окажет влияние на его вкус.

- *Поправки.* Случается, что забудут снять вовремя пену с бульона, тогда она обращается в хлопья и образует муть. Чтобы удалить последнюю, достаточно влить в бульон, на пропорцию для 5–10 персон, не более стакана холодной воды, отчего вся муть сейчас же соберется на поверхности, и тогда уже удобно снять ее ложкой, или осядет на дно.

Хотя этот способ очистки бульона очень быстрый, но, несомненно, отражается на качестве навару, так как прибавленная вода, конечно, его разжидит; кроме того, холодная вода вливается уже в то время, когда процесс вываривания мяса окончен, следовательно, не из чего уже получить мясного сока. Предпочитают чаще очищать бульон яичным белком; соединяют два белка с ½ стакана холодной воды и добавляют туда немного теплого бульона; потом все это выливают в кастрюлю с бульоном, быстро все размешивают и ставят на медленный огонь. При свертывании белок вбирает в себя всю муть, и бульон становится прозрачным; тогда остается только его процедить и подавать к столу; однако и в этом случае навар несколько утрачивает свой вкус, почему самым лучшим способом очистки бульона признается мясная оттяжка; она не только очищает его, но и усиливает вкус бульона и описана ниже, в статье о приготовлении бульона консоме.

- *Пересол.* Если уже совершенно сваренный, готовый бульон окажется пересоленным, то его можно исправить прибавкою к нему хотя небольшого количества мясной оттяжки (на 5 персон – 200 г мякоти говядины), которая придаст ему еще лучший вкус, но никоим образом не следует исправлять пересоленный бульон прибавкою холодной или горячей воды; такое исправление поведет только к ухудшению вкуса бульона. Пересоленный бульон можно исправить также тем, что опустить в него сырой рис, завязанный в салфетке. Опустив рис указанным образом, прокипятить бульон несколько раз.

- *Прибавка лишних порций.* В тех случаях, когда незадолго до обеда понадобится лишнее количество бульона, то всегда, без ущерба для вкуса, можно быстро приготовить добавочное количество порций, не разжижая бульон водой, а прибавив в него мясную оттяжку, и через ½ часа получается увеличенное количество бульона еще лучшего качества, чем приготовленный раньше.

- *Сохранение бульона на несколько дней.* Бульон можно сохранить только чистый, причем необходимо соблюдать следующие условия:

- а) тщательно снять с него весь жир, который может быть употреблен для приготовления бреза или фритюра;

- б) процедить его через салфетку;
- в) удалить из него мясо, кости и коренья;
- г) влить бульон в глиняную, полированную внутри, или фарфоровую миску, а не металлическую, чтобы он не получил от нее особого привкуса;
- д) охладить его, не закрывая, и сохранять в прохладном месте, подложив под дно посуды два полена, чтобы сделать свободным доступ к ней воздуха даже снизу;
- е) если бульон находится в теплой комнате или готовится летом, то на другой и в последующие дни употребления необходимо по разу его прокипятить и выливать в совершенно чистую, досуха вытертую посуду; когда бульон получит кислый вкус, то к употреблению он не годен. При сохранении бульона зимою, нужно следить, чтобы не замерз, потому что морозом убиваются вкусовые вещества, вследствие чего он значительно ухудшается во вкусовом отношении.

Примечание о бульоне из мяса других убойных домашних животных. Точно таким же образом, как и из говядины, можно варить бульон из телятины, баранины и свинины. Но нужно заметить, что для этого опять-таки следует брать такие части, которые имеют мозговые косточки для того, чтобы навар получился крепкий. Кроме того, самостоятельным супом бульон из телятины, баранины и свинины не подается, а употребляется для различных заправочных супов (щи, борщ, похлебка).

⇒ **Белый бульон** самостоятельно не подается, а служит лишь основой для заправочных супов, как сказано выше. Пропорция мяса та же, что и для желтого бульона, но для приготовления его берут не только бедро и подбедерок, но и середину грудины. Способ варки ничем не отличается от желтого, но навар готовится без кореньев и луку, так как, служа основанием для заправочных супов, белый бульон не должен иметь аромата кореньев, ввиду того, что может заглушить вкус, который желают придать супу, заправляя его теми или другими продуктами.

⇒ **Красный бульон.** Для приготовления красного бульона необходимы все те же продукты, которые указаны выше для желтого бульона.

● ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

● *Припускание.* Мясо, нарезанное кусками по 200 г, вместе с костями, мелко нарезанными кореньями и луком складывается в кастрюлю, куда сначала вливается немного воды, настолько, чтобы дно кастрюли не было сухим. Затем, плотно закрыв кастрюлю крышкой, поставить на медленный огонь и почаще мешать лопаткой, чтобы мясо не пригорало, но так как при этом происходит сильное испарение, то нужно прибавлять понемногу холодной воды. Когда мясо получит коричневый цвет и как бы покроется блестящею пленкою, а кости будут иметь вид покрытых блестящим лаком, то описанный способ, называемый припусканием мяса, окончен. По окончании процесса припускания мясо заливается холодной водой, как и для желтого бульона, и кастрюля ставится на сильный огонь. После снятия пены кладется соль, и дальше поступают, как указано выше для желтого бульона. Таким образом, варка красного бульона, после прибавки к нему определенной пропорции воды, отличается от варки прочих бульонов тем, что после снятия пены в красный бульон уже не кладут букета и кореньев, так как они припускаются вместе с мясом.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Припусканием достигается наибольшее выделение из мяса и костей клейких веществ, необходимых для клейких французских супов, приготовление которых помещено ниже. Так как бульон, сваренный из припущенного мяса, вследствие своей клейкости всегда бывает мутным, то его необходимо очищать мясной оттяжкой, которая ему придает при этом еще и хоро-

ший вкус. Закрытие кастрюли крышкой во время припускания необходимо для того, чтобы не испарялся аромат мяса и кореньев. Блестящий вид мяса и костей происходит от выделения из них клейких веществ и указывает на окончание процесса припускания. Красный бульон самостоятельным супом не подается.

Разновидности бульона

1. **Консоме.**
2. **Ланспик.**
3. **Минутный бульон.**
4. **Фюме.**

1.

⇒ **Консоме.** Консоме называется бульон двойной крепости, приготовляемый притом из различных сортов мяса, как то: говядины, телятины, курицы, дичи – или из различных сортов овощей. Различные названия, которые даются консоме, как то: мясной, куриный, из дичи, овощей, кореньев и проч., зависят от того продукта, преобладающий вкус которого он имеет; способ приготовления перечисленных консоме остается всегда один и тот же; разница заключается лишь в продукте, из которого готовится оттяжка: мясной консоме очищается мясной оттяжкой, куриный – куриной и т. д.

★ ПРОПОРЦИЯ МЯСА, ДИЧИ, ОВОЩЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПРИГОТОВЛЯЕМОГО КОНСОМЕ.

При приготовлении мясного консоме пропорция мяса берется больше, чем для обыкновенного бульона.

При приготовлении консоме из курицы или дичи пропорция мяса берется наполовину меньше, чем для обыкновенного бульона, но зато прибавляется курица или дичь ($\frac{1}{3}$ курицы или $\frac{1}{2}$ рябчика на персону).

При приготовлении консоме из овощей пропорция мяса берется, как для мясного бульона, но увеличивается количество того из овощей, вкус которого должен иметь консоме. Например, для консоме из свеклы берется 100 г очищенной свеклы на одну персону, для консоме из репы 100 г очищенной репы и т. д.

Пропорция остальных продуктов, как то: воды, соли и пр. – остается для всех консоме без изменений.

⇒ **Мясной консоме**

Необходимые продукты и их пропорция на одну персону.

Мяса: от 300 до 400 г (подбедерок)

Телячьей голяшки: $\frac{1}{4}$ всего количества мяса

Воды: 2 глубоких тарелки (0,6 л)

Кореньев: репы, моркови, петрушки, порея и сельдерея 50 г вместе взятых

Луку: часть обыкновенной луковицы

Букет Белков: для оттяжки $\frac{1}{2}$ белка

Соли: приблизительно 8 г

☛ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив и обмыв мясо, как для бульона, отделить часть его, примерно $\frac{1}{4}$ всего количества, на оттяжку. Залив затем предназначенное для навара мясо холодной водой (не всем количеством – $\frac{1}{4}$ часть воды нужно оставить для оттяжки), поставить вариться обыкновенный бульон. После снятия пены опустить в бульон: соль, букет, поджаренные до румяного колера,

мелко нарезанные коренья и лук. Пока варится бульон, нужно приготовить оттяжку из оставленной сырой мякоти говядины таким образом: нежирную мякоть говядины мелко изрубить или пропустить через мясорубку 2 раза, положить в глубокую посуду, прибавить туда же сырые белки и постепенно развести все холодной водой до густоты жидкой кашицы. За 1½ часа до обеда соединить бульон с мясной оттяжкой. Перед соединением с бульоном оттяжку следует немного согреть, прибавив к ней несколько суповых ложек горячего бульона; быстро вылив оттяжку в кастрюлю с бульоном, размешать хорошенько последний, прикрыть неплотно крышкой и поставить вариться на краю плиты. Через 1½ часа, когда оттяжка сварится и свернется на поверхности в виде густой массы, снять с консома жир и осторожно, не взбалтывая (чтобы не замутить), процедить его через мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табурет. Затем процеженный консома еще раз прокипятить.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Все объяснения и примечания, данные для приготовления бульона, относятся и к консома, в сущности, тоже бульону, но значительно большей крепости, причем усиление вкуса консома достигается не столько увеличением пропорции мяса, сколько оттяжкой.

Значение оттяжки.

а) Прибавляется оттяжка в бульон с двоякою целью: она придает бульону крепость и хороший вкус, так как состоит из измельченного

мяса, которое быстро и хорошо вываривается и, кроме того, обуславливает прозрачность консома, потому что при свертывании вбирает в себя всю муть. Умея готовить оттяжку, всегда можно исправить мутный или пересоленный бульон, а также всегда можно увеличить количество бульона. Ввиду такого большого значения оттяжки для всех прозрачных супов – необходимо запомнить все нижеизложенные правила.

б) Для оттяжки мясо рубится мелко для той цели, чтобы передало скорее навару весь свой сок. Можно консома готовить и из обыкновенной пропорции мяса для бульона, т. е. не по 300 г, а по 200 г на персону, но тогда необходимо отделить половину всего количества мяса на оттяжку. И все-таки, несмотря на это, бульон получится крепче, чем сваренный без оттяжки, обыкновенным способом.

в) Оттяжку следует разводить холодной водой, иначе она не достигнет своего назначения. Если опустить в горячий бульон изрубленное сырое мясо, не разведенное водой, то оно сейчас же свернется, не передав в навар своего мясного сока, а только его замутит; от прибавления же холодной воды мясо так скоро свернуться не может, и, кроме того, холодная вода имеет свойство выщелачивать из измельченного мяса весь его сок.

г) Поэтому не следует опасаться, что прибавленная в оттяжку холодная вода сделает консома жидким; она при этих условиях всегда будет заключать мясные соки.

д) Перед соединением приготовленной оттяжки с консома необходимо ее несколько согреть для того, чтобы между температурой оттяжки и консома не было слишком значительной разницы.

е) После соединения с оттяжкой консома необходимо варить еще ¼ или 1½ часа для того, чтобы оттяжка не только передала навару весь свой вкус и соки, но также и утратила вкус сырого мяса.

● *Количество продуктов.* Если оттяжка готовится из 400 г мякоти говядины, то на это количество мяса берется 2 белка и 1½ глубокие тарелки (0,5 л) холодной воды.

● *Влияние жира.* Для оттяжки всегда должно брать нежирное мясо; жир нужно тщательно срезать, если он имеется на мясе, иначе консома будет мутный.

● *Прибавление костей курицы или дичи к мясной оттяжке.* При варке мясного консома можно прибавлять к мясной оттяжке сырые кости курицы или дичи; например, если готовятся какие-либо блюда из курицы или дичи, то кости от них всегда следует порубить и прибавить к мясной оттяжке; от этого консома получит более нежный и приятный вкус.

● **Поправка.** Если поставленный на оттяжку консоме сильно с ней кипел или перестоял, т. е. оставался на плите дольше чем следует, то консоме непременно станет мутным, так как оттяжка от сильного кипения разобьется на мельчайшие кусочки. Единственный способ поправить консоме – это перетянуть его еще раз, т. е. сделать новую, свежую оттяжку.

Если консоме подается к обеду, то его наливают в миску, а если к ужину, то в чашках.

⇒ **Консоме из курицы.** Консоме из курицы готовится точно таким же способом, как и мясной, с той только разницей, что одновременно с говядиной в воду кладутся кости курицы, а вся мякоть в сыром виде оставляется на оттяжку. Последняя готовится точно так же, как указано в мясном консоме, т. е. мякоть курицы мелко рубится, смешивается с белками и разводится холодной водой до густоты кашицы и за час до подачи соединяется с бульоном (см. мясной консоме). Куриный консоме можно готовить без воловьего мяса, из одной курицы, с прибавлением небольшого количества телячьей голяшки (1/4 часть); в этом случае вся мякоть курицы отделяется в сыром виде от костей, которые вместе с телячьей голяшкой заливаются холодной водой, и из них варится бульон, а мякоть курицы мелко рубится, из нее готовится оттяжка, и за 1 час до обеда последняя соединяется с наваром из костей. Куриный консоме должно оттягивать исключительно оттяжкой, приготовленной из куриного мяса.

Консоме из курицы должен иметь легкий желтый цвет, для чего коренья поджаривают только слегка и преимущественно кладут белые коренья.

⇒ **Консоме из дичи.** Консоме из рябчиков, глухаря, куропаток и дичи готовится, как консоме из курицы; но только кости спинки дичи не кладутся, так как придают супу горечь.

⇒ **Консоме из овощей и кореньев.** Сначала готовится мясной бульон; затем овощи или коренья, вкус которых должен преобладать, очищаются от кожицы, тонко нарезаются, а иногда шинкуются, а некоторые из них обланжириваются для удаления присущей им горечи; далее они пассеруются на масле и в таком виде прибавляются к мясной оттяжке. (Мясную оттяжку можно заменить оттяжкой из курицы.)

а) Коренья или овощи для консоме необходимо предварительно поджарить на масле до полной готовности, иначе он не будет иметь сильного вкуса кореньев.

б) Ни в каком случае не следует прибавлять к оттяжке коренья в сыром виде.

в) Перед соединением кореньев с оттяжкой необходимо откинуть их на сито, чтобы дать возможность стечь маслу, иначе консоме будет мутным; кроме того, коренья должны первоначально остыть; от горячих оттяжка может свернуться. Нужно заметить, что консоме из овощей принят преимущественно во французской кухне (супы: жульен, прентаньер и др.), в русской кухне из овощей и кореньев чаще готовят супы-пюре, о которых будет сказано ниже. Большею частью готовят следующие консоме из овощей и зелени: жульен (различная зелень и коренья), консоме из спаржи, из томат, из свеклы (борщок), из сельдерея, из репы и проч.

2.

⇒ **Ланспик.** Ланспиком называется сгущенный, клейкий, прозрачный бульон, имеющий плотность желе и вкус мяса, телятины, птицы, дичи или, наконец, рыбы, в зависимости от того, из чего он приготовлен. Ланспиком заливаются и гарнируются холодные мясные или рыбные блюда.

● **НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ И ИХ ПРОПОРЦИЯ** Чтобы получить одну бутылку ланспика, нужно взять бутылку готового бульона и 12 листов желатина (клея) или телячью головку, или две воловьих ноги, или 5–6 телячьих ножек.

Кореньев. Моркови, петрушки, сельдерея, луку 50 г

Душистого перцу, лаврового листу, уксусу, соли – по вкусу и в зависимости от крепости продуктов

Для оттяжки: 100 г воловьего мяса, или мякоть и кости птицы или дичи и проч. и два белка

☞ **Ланспик из телячьих ножек, головки или воловьих ног**

● **ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ** Перед варкой телячьи ножки натирают мукой, опаливают и, вынув из них кости, разрубают последние в продольном направлении. Заготовленные таким образом ножки кладут вместе с кореньями и небольшим количеством душистого перца и лаврового листа в кастрюлю, заливают холодной водой настолько, чтобы ножки были покрыты ею доверху, и ставят на средний огонь, причем кастрюля крышкой не закрывается. Для получения более крепкого и вкусного ланспика можно заливать ножки с самого начала не холодной водой, а холодным заранее приготовленным бульоном. Нужно следить, чтобы вода во все время варки покрывала ножки, иначе они не выварятся. Так как вода укипает, то следует доливать, но не холодной уже водой, а заранее приготовленным бульоном и лишь в крайнем случае, за неимением бульона, кипятком.

Когда ланспик будет готов, что узнается по тому, что ножки становятся совершенно мягкими, хрящи из них выпадают и навар делается клейким; тогда тщательно снимают жир, процеживают его через салфетку и очищают мясной оттяжкой или белками (на 1 бутылку (0,6 л) ланспика 2 белка и $\frac{1}{4}$ стакана (50 мл) холодной воды). Когда оттяжка на поверхности свернется и ланспик станет прозрачным, то процеживают через мокрую салфетку, натянутую на табурет, и дают остыть. Для придания ланспику легкого кисловатого вкуса в оттяжку можно прибавить немного лимонного сока, или белого вина, или легкого уксуса. Готовый ланспик идет в употребление немедленно на холодные блюда или сохраняется на льду до надобности.

Точно таким же способом готовится ланспик из воловьих ног, телячьей головки, поросенка и проч. О приготовлении ланспика из рыбы будет сказано ниже, в отделе “Рыба”.

● **ДРУГОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛАНСПИКА**

Ланспик также может быть приготовлен из готового бульона: мясного, телячьего куриного или дичи. В этом случае для придания ему клейкости кладется желатин (на 1 бутылку обыкновенного бульона 10–12 листов желатина высшего достоинства), причем желатин предварительно отмачивается в холодной воде и, когда сделается мягким, отжимается, и кладется в горячий, но не кипящий бульон. Когда желатин вполне распустится в бульоне, то ланспик очищают оттяжкой из белков, как обыкновенный бульон, или мясной оттяжкой, как консоме, затем процеживают и т. д.

★ **ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ**

● *Достоинства ланспика.* Достоинства ланспика заключаются в том, чтобы он имел клейкость, прозрачность и хороший вкус. Приготовленный из одних телячьих ножек, головки, из воловьих ног, он без оттяжки не может иметь хорошего вкуса, так как все эти продукты придают ему только клейкость.

Прозрачность ланспика достигается только оттяжкой.

● *Вода и посуда.* Не следует варить ножки или головку в слишком большом количестве воды или бульона, от этого ланспик плохо застывает, так как не имеет клейкости. Ланспик нужно варить в открытой посуде, иначе он принимает запах клея.

• *Пряности.* При варке ланспика к нему прибавляются пряности для того, чтобы отбить запах клея.

• *Оттяжка.* Если ножки или головка варились в воде, а не в бульоне, то ланспик должно обязательно оттянуть мясной оттяжкой; оттянутый белками, он не будет иметь хорошего вкуса. Оттяжка готовится из того мяса, вкус которого желают придать ланспику. При пригото-

лении оттяжки должны быть соблюдены все правила, указанные в ее приготовлении для консоме.

- *Желатин.* В ланспик из бульона следует прибавлять желатин высшего качества, которого для получения надлежащей клейкости требуется гораздо меньше, чем желатина низшего достоинства; большое количество желатина значительно ухудшает вкус ланспика.

- *Уксус прибавляется в ланспик после того, когда желатин совершенно распустится, т. е. соединится с бульоном, иначе ланспик не застынет, так как кислота ослабляет действие клея. Лучше всего уксус прибавлять в оттяжку перед соединением с бульоном.*

- *Процеживание.* При процеживании ланспика нужно следить за тем, чтобы в кухне не было сквозного ветра, и процеживать медленно, чтобы струя была тонкая, тогда он будет прозрачен.

- *Подкрашивание.* Для придания ланспику приятного золотистого цвета его подкрашивают жженым сахаром (на 1 бутылку (0,6 л) ланспика $\frac{1}{2}$ чайной ложки поджиги). Подкрашивается ланспик перед оттяжкой.

- *Прибавка вина.* В куриный ланспик прибавляется для вкуса белое вино; в ланспик из дичи – мадера (на 1 бутылку (0,6 л) ланспика $\frac{1}{2}$ рюмки вина). Вино, так же как и уксус, прибавляется в оттяжку.

- *Способ узнать готовность ланспика.* Для того чтобы убедиться в готовности ланспика, т. е. его крепости, следует, после того как он оттянут и процежен, налить небольшое количество его на блюдце или в формочку и вынести на холод; если через пять минут он совершенно застынет, то значит, ланспик готов.

- *Поправка.* Если ланспик окажется недостаточно крепким и потому будет плохо застывать, то следует прибавить несколько листов желатина, но, чтобы ланспик снова не замутился, кипятить не нужно, а держать на краю плиты; желатин опускать по одному листу и мешать все время, пока он не распустится; затем процедить через ту же самую салфетку, через которую процеживали в первый раз и на которой еще осталась оттяжка; можно также перетягивать и новой оттяжкой.

- *Сохранение ланспика.* Ланспик сохраняется, как и бульон, в прохладном месте в течение нескольких дней; зимою нужно следить, чтобы не замерз.

3.

⇒ **Минутный бульон.** Минутным бульоном называется навар из одной мясной мякоти без костей или с прибавлением курицы, приготовляемый в очень короткое время. Он готовится в исключительных случаях: во-первых, для больных, когда он может внезапно понадобиться, и, во-вторых, для добавления к обыкновенному бульону, когда, вследствие каких-либо причин, его окажется недостаточно. Необходимые продукты и их пропорция на одну персону.

Мяса: от 300 до 400 г (нежирная мякоть ссека, филе, костреца) или *курицы:* от $\frac{1}{3}$ до $\frac{1}{2}$

Воды: $\frac{1}{2}$ тарелки (0,5 л)

Кореньев: моркови, репы, порея, сельдерея, всего 50 г

Луку: $\frac{1}{5}$ луковицы

Соли: около 8 г *Белков:* 2 шт.

• **ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ** Сырое мясо или мякоть сырой курицы мелко изрубить, как для оттяжки, положить белки и, разбавив холодной водой, поставить потом на сильный огонь и понемногу мешать лопаточкой, чтобы мясо не оседало на дно; когда начнет закипать, опустить мелко нарезанные и прожаренные коренья, соль и оставить кипеть в продолжение 20 или 30 минут. Затем процедить через салфетку и подавать самостоятельно или прибавить к прежде сваренному бульону. Прибавка ложки мадеры значительно улучшает его вкус.

● *Примечание.* Пена с минутного бульона не снимается, и вообще самый способ приготовления ничем не отличается от мясной оттяжки.

⇒ Паровой бульон

● СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взяв такое же количество мяса, как и для минутного бульона, изрезать его мелко, развести холодной водой в половинном количестве, чем для минутного бульона (½ стакана), дать постоять полчаса, затем переложить все в паровой котелок и закрыть плотно крышкой; за неимением парового котелка, все положить в толстую бутылку, плотно закупорить, обернуть бутылку соломой или полотенцем, поставить в кастрюлю, налить туда же холодной воды, так чтобы вся бутылка (или котелок) стояла в воде, и варить на медленном огне 2 часа, считая с того времени, как вода закипит; после остудить, не вынимая из воды, и тогда уже употреблять по назначению.

● *Примечание.* Во избежание того, чтобы бутылки не лопались, их следует ставить для варки в холодную воду, и остуживать также не вынимая из воды до охлаждения степени комнатной температуры. Паровой бульон можно смешивать с минутным бульоном в одинаковой пропорции; такой смешанный бульон имеет более нежный вкус и аромат, чем один паровой бульон.

4.

⇒ **Фюме.** Фюме называется крепкий, сгущенный бульон, получаемый из мяса и костей домашних животных, птицы, а также из воловьих и телячьих голяшек. Фюме употребляется преимущественно для приготовления соусов и подливок; прибавленный к фаршу, он придает последнему большую сочность; поэтому запас фюме всегда следует иметь в достаточном количестве. Фюме может быть приготовлено из сырого мяса, специально для этого купленного, а также из остатков мяса и костей от бульона и жаркого.

● ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв 2 кг воловьих голяшек и 500 г телячьих, разрубить их в продольном и поперечном направлении, обмыть, сложить в кастрюлю такой величины, чтобы кости занимали ⅓ часть ее объема, положить по штуке мелко шинкованных кореньев и луку и припустить под крышкой, как припускается мясо для красного бульона. Затем залить все это холодной водой до верха кастрюли и, не закрывая крышкой, варить часов 6. Когда на стенках кастрюли образуется клейкий налет и бульон станет клейким, что указывает на то, что весь клей из костей перешел в бульон, то снять тщательно жир, если он есть на поверхности, затем процедить через мокрую салфетку и снова поставить на плиту, примерно на 1½ часа, и кипятить, пока он не станет таким густым и клейким, как распущенный желатин, тогда уже вынести на холод. Это фюме будет гораздо крепче второго, нижеследующего, так как приготовлено из сырого мяса.

● *Примечания.* Чем гуще высажено фюме, тем дольше оно сохраняется – не плеснеет. Во время варки не следует закрывать кастрюлю крышкой, так как от этого фюме получит запах клея.

Для получения более крепкого вкуса не следует доливать водой, если это не представляет крайнюю необходимость. Фюме, приготовленное домашним способом, всегда имеет лучший вкус, чем покупной сгущенный бульон в плитках фабричного производства.

● ДРУГОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛАНСПИКА

Когда бульон или консоме процежен, то в особую кастрюлю кладут оставшееся вареное мясо, кости, вываренную оттяжку, а также все мясные остатки и кости, оставшиеся от предыдущих дней. Залив все это кипятком настолько, чтобы все продукты были покрыты пальца на

три, опустить для цвета поджаренный на брезе лук и коренья. Дальше поступать, как указано выше.

Супы-пюре

Общие правила приготовления супов-пюре

Основой всех супов-пюре служит белый бульон, который, как указано в общей статье о бульонах, варится без корней и луку для того, чтобы в супе преобладал вкус того продукта, из которого приготовлено пюре. По той же причине не следует брать для супов-пюре крепкий бульон (консоме). Если в бульон, предназначенный для какого-либо супа-пюре, прибавляют курицу для придания лучшего вкуса, то пропорцию мяса нужно уменьшить, а именно – на каждую персону взять не по 200 г, а по 100 г мяса.

Супы-пюре бывают всего трех родов, а именно:

1. Из овощей или зелени.
2. Из мучных продуктов.
3. Из живности.

• ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПА-ПЮРЕ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В СЛЕДУЮЩЕМ:

Приготовить белый бульон; отдельно от него приготовить соответствующим образом пюре из того продукта, вкус которого требуется для данного супа.

Полученное пюре заправить пассеровкой или шлемом, развести приготовленным бульоном или льезоном, после этого суп прокипятить или только проварить, в зависимости от продукта, из которого приготовлено пюре. Затем процедить суп через сито или редкую салфетку, поставить на пар и заправить льезоном, если последний не был прибавлен в пюре ранее бульона. Перед подачей заправить суп куском сливочного масла и положить приготовленный гарнир, если это требуется для данного супа, и тогда уже вылить в миску

• ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПЮРЕ

• *Зелень, овощи и коренья*, предназначенные для пюре, очистить от кожицы, обмыть, мелко нарезать, чтобы легче и скорее утушились (сделались мягкими). Если овощи имеют горьковатый привкус (репа), то обланжирить их, а потом уже тушить, если же не имеют постороннего привкуса, то после нарезки прямо ставить тушиться.

• *Способ тушения овощей*. Заготовленные таким образом овощи, зелень или коренья положить вместе с небольшим куском масла в кастрюлю или в сотейник так, чтобы они лежали свободно, затем влить процеженного бульона столько, чтобы дно посуды было им покрыто, закрыть крышкой и поставить тушить на край плиты или в духовую печь. Во время тушения почаще помешивать лопаточкой; иначе, если пригорят, то получат горький вкус, который сообщится супу. В том случае, когда на помешивание не имеется свободного времени, можно кастрюлю с овощами или кореньями поставить на пар, т. е. в большую сковородку, наполненную горячей водой для того, чтобы ослабить действие жара на дно кастрюли; можно также положить кирпичи в духовую печь и на них поставить кастрюлю. Когда кусочки овощей будут мягкие, что узнается прокалыванием вилкой, то протирают их через сито.

• *Протирание овощей, кореньев и зелени* следует производить через частое сито, так как через редкое могут пройти крупные кусочки, отчего пюре не будет иметь надлежащей гладкости. Протирать необходимо возможно быстрее, пока продукты еще не остыли, иначе они пристанут к сити, не будут протираться, и их снова нужно будет подогревать.

• *Пассеровка*. Полученное таким образом пюре заправить пассеровкой, которая готовится так: распустив в кастрюле масло, всыпать туда в двойном по весу количестве муки и,

мешая, поджарить до такой степени, чтобы при прикосновении жгло пальцы. От качества муки притом зависит как гладкость супа, так и устранение мучного вкуса. Поэтому лучше брать муку высшего сорта, мягкую, “французскую”. Пассеровка необходима для того, чтобы пюре соединилось с бульоном в однородную массу и не отделялось бы от него; следует только наблюдать, чтобы пассеровка была тщательно размешана с пюре.

• *Разведение пюре бульоном.* Перед соединением пюре с бульоном нужно переложить его в кастрюлю такой величины, чтобы в ней мог поместиться весь бульон, предварительно процеженный через кисею или редкую салфетку. Если бульон не процежен, то суп будет жирным, грязноватого цвета. При самом соединении нужно соблюдать следующие условия:

а) Бульон вливается в пюре, а не наоборот, на основании общего правила, по которому при соединениях более жидкий продукт всегда вливается в более густой.

б) Далее, как пюре, так и бульон должны быть горячими, иначе образуются комки, и суп не получит надлежащей гладкости.

в) Бульон следует вливать в пюре не сразу, а постепенно, размешивая все время лопаткой или, еще лучше, твердым металлическим венчиком, которым взбивают белки. По разведении следует снова суп проварить для того, чтобы все обратилось в однородную массу.

● *Проваривание* супа-пюре заключается только в медленном его разогревании и помешивании лопаткой; необходимо это для того, чтобы пюре не осело на дно кастрюли.

От проваривания суп должен немного загустеть. Если суп не будет достаточно гладкий, то его нужно процедить через частое сито, кисею или, лучше всего, через редкую салфетку; процеживание производится так: налив в салфетку немного супа-пюре, скручивают ее концы в разные стороны, отчего жидкость, сжимаясь, будет вытекать сквозь салфетку. После проваривания, чтобы суп не остыл, а также для предупреждения закипания в том случае, если он будет стоять на плите, нужно поставить на пар. Супы-пюре из тех овощей, которые протираются целиком, без остатков на сите, как то: цветная капуста, репа, морковь, и т. д., не следует кипятить, а можно только проваривать.

● *Кипячение.* Супы-пюре из тех овощей, которые при протирании дают только сок, волокна же не протираются, а остаются на сите, можно кипятить, как то: пюре из томатов, спаржи, из свежих огурцов и т. д. При этом нужно заметить, что кипятить суп можно только до прибавления льезона; после же прибавки последнего суп не должен кипеть.

После проваривания или кипячения суп-пюре заправляется льезоном.

● *Льезон* готовится следующим образом: в глубокую кастрюльку отбить желтки, разводя их постепенно густыми или обыкновенными сливками, затем смесь эту проваривать на легком огне до первого пара. Когда, таким образом, льезон будет готов, то влить его в суп, помешивая последний лопаткой. После прибавки льезона суп не должен уже кипеть, иначе желтки заварятся и будут в нем плавать в виде желтых комков.

Перед подачей к столу следует вытянуть суп-пюре сливочным маслом для придания мягкого, нежного вкуса. Нельзя, однако же, масло прибавлять в растопленном виде, так как тогда оно всплывет на поверхность и придаст супу жирный привкус. Поэтому масло всегда кладется куском. Непосредственно затем в готовый уже суп-пюре опускаются на гарнир овощи, нарезанные фигурками. Для гарнира обыкновенно берутся те овощи, из которых приготовлено самое пюре; для того чтобы гарниры сохранили свой вкус и форму, нужно их сварить отдельно или в небольшом количестве бульона, или же потушить в собственном соку. Обрезки гарниров не следует выбрасывать, так как они могут быть употреблены вместе с теми кореньями, овощами или зеленью, из которых готовится пюре для супа.

• ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ-ПЮРЕ ИЗ МУЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Наиболее употребительными супами-пюре из мучнистых продуктов считаются супы-пюре: из перловой крупы и пюре из риса. Кроме того, что из перловой крупы и из риса приго-

товляются самостоятельные супы (потаж крем д'орж и потаж крем д'ори), эти продукты в разваренном и протертом виде служат заменой пассеровки для супов-пюре из овощей и живности и в этом случае называются “шлемом”, т. е. связью.

• *Перловый шлем* – берут лучшие сорта перловой крупы: голландскую или руаяль, так как низшие сорта содержат много муки, вследствие чего и самый суп получает мучной привкус. Затем следует промыть крупу несколько раз, переменяя воду, пока вода не будет совершенно прозрачной, и намочить в холодной воде на несколько часов, чтобы быстрее разварилась, потом откинуть на сито, высыпать в кастрюлю и залить холодной водой в таком количестве, чтобы вся крупа была ею покрыта; прибавить немного масла, накрыть крышкой и поставить на горячую плиту, пока не вскипит; после чего составить на край плиты, помешивая все время лопаточкой, чтобы крупа не пригорала. По мере укипания воды доливать процеженным бульоном. Когда крупа разварится до мягкости, сейчас же протереть через сито, не давая ей остыть. При этом протирается только верхняя оболочка крупы; оставшиеся же на сите черные крупинки через сито не проходят, потому что они никогда не развариваются до мягкости. Как перловую крупу, так и рис для получения пюре необходимо разваривать в большом количестве жидкости, чтобы образовалась жидкая кашица, а не рассыпчатая крупа.

• *Рисовый шлем* – берут каролинский рис, промывают его несколько раз, меняя воду, пока она не будет совершенно прозрачной; далее поступать так: сложить рис в кастрюлю, обланжировать его, т. е. залить крутым кипятком, поставить на горячую плиту и дать вскипеть один раз, слить кипяток, положить немного сливочного масла, снова залить кипятком, в таком же количестве, как и перловую крупу, и варить на медленном огне до готовности. Протирать непременно горячий рис через сито, так как, остывши, он протирается с большим трудом. Рис протирается без остатка. Приготовленный таким образом рис можно соединять с каким-либо пюре из овощей или живности.

Главное назначение перлового и рисового шлема – облегчать приготовление супов-пюре из тех овощей (как, например, спаржа, огурцы, томаты), которые при протирании дают только сок. Этот сок следует соединять со шлемом, который, кроме связи, дает супу еще нежный вкус и гладкость. Полезно иметь шлем постоянно в запасе, сохраняя его в прохладном месте.

Супы-пюре из прочих мучнистых веществ, как то: гороха, фасоли, овсянки, картофеля и пр., приготовляются так же, как и описанные выше.

Для получения же самостоятельного супа из перловой крупы или из риса в приготовленное пюре вливается готовый белый бульон, после чего суп кипятят, пока загустеет. Процедив суп через китайское сито, заправляют его льезоном, опускают кусок сливочного масла (вытягивают маслом), прибавляют на гарнир немного отдельно сваренного рассыпчатого риса или перловую крупу и подают к столу. Все супы-пюре из мучных продуктов до соединения с льезоном можно кипятить.

• СУПЫ-ПЮРЕ ИЗ ПТИЦ, ДИЧИ И ПРОЧЕЙ ЖИВНОСТИ

Птица или живность, предназначенная для пюре, должна быть непременно сварена, изжарена или ее мясо припущено, иначе суп получит вкус сырости, так как после соединения пюре живности с бульоном его кипятить нельзя уже, а можно лишь проваривать. Снятое с костей и сваренное или изжаренное мясо курицы, дичи или другой живности мелко изрубить и даже истолочь в ступке с незначительным количеством масла – 50 г на 3 человека, которое прибавляется всегда куском ввиду того, что в распущенном состоянии разжидило бы пюре и придало бы ему жирный вкус. Истолченное пюре протереть через частое сито, чтобы было совершенно гладким, и соединить со шлемом или заправить пассеровкой. Все это потом соединить с льезоном и тогда приготовленную массу развести белым бульоном. После этого процедить суп через частое сито или кисею (если он будет недостаточно гладкий) и поставить на пар, а чтобы

достигнуть возможно лучшего соединения, следует помешивать лопаткой и, таким образом, не давать кипеть, так как от этого суп совершенно может быть испорчен.

Необходимо обратить внимание на то, что при приготовлении супов-пюре из корней и овощей, а также из мучнистых веществ, льезон вливается после соединения пюре с бульоном, тогда как в супах-пюре из птицы и живности льезон соединяется с приготовленным пюре до разведения бульоном. Вообще, приготовление супов-пюре требует особенного внимания. Несоблюдение какого-либо из перечисленных правил или последовательности указаний, а еще хуже, небрежность ведут к порче супа.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Исправление супа-пюре.* Если суп-пюре выйдет неудачным, то можно его исправить так: процедить через кисею или редкую салфетку, в которой оставались бы все комки и свернувшиеся части, а так как после процеживания суп станет жидким, то заправить его снова льезоном. При соединении супа с льезоном поставить на пар и все время помешивать лопаткой, отчего до некоторой степени восстановится густота супа и он получит нежность и гладкость.

• *Пропорция продуктов* хотя и указана при описании отдельных супов-пюре, тем не менее, полезно усвоить также некоторые указания и в этом отношении.

• *Мяса* берется по 200 г на персону, но если к супу прибавляются кости курицы, то порцию мяса следует несколько уменьшить, а если цельная курица, то уменьшение равняется половине пропорции, иначе вкус мясного бульона будет преобладать над вкусом курицы.

• Если бульон из курицы варится с телячьей голяшкой, то одна курица полагается на три персоны.

• *Рябчик* на две персоны, *тетерев* – на четыре-пять персон.

• *Зелень, коренья и овощи* на каждую персону по 150 г того продукта, из которого готовится суп, причем 100 г идут на пюре, а 50 на гарнир. Если же гарнир не кладется в суп, то достаточно по 100 г, конечно, в очищенном виде.

• *Пассеровку* трудно делать меньше чем на три персоны. Для этого нужно 50 г муки и 25 г масла.

• *Шлем* для одной персоны готовится из одной полной столовой ложки рису или перловой крупы; масла для шлема нужно одну столовую ложку на 10–12 ложек рису или перловой крупы.

• *Льезон* также готовится не меньше чем на три персоны, нужно один желток и $\frac{3}{4}$ стакана сливок.

• *Сливочное масло:*

а) для тушения продуктов – чайную ложку на три персоны и

б) для заправки перед подаванием, в готовый суп – 50 г на три персоны.

● *Примечание.* Все супы-пюре подаются с какими-либо пирожками или гренками; вареное мясо никогда не подается к супам-пюре.

Русские и французские супы

Общие правила для приготовления русских супов

Русские супы бывают:

1. Заправочные и
2. Прозрачные.

Первые заправляются: зеленью, овощами, крупами, кислой или свежей капустой, свеклой и непременно пассеровкой и сметаной, и так как должен преобладать вкус того продукта, которым он заправлен, то варится белый бульон, без кореньев и лука.

В прозрачные супы на гарнир кладутся перед подачей, как то: лапша, ньёки (клецки), крупы, овощи и т. д., поэтому суп должен иметь вкус мясного навара и кореньев и быть красивым на вид. Сообразно вкусу, русские супы бывают: кислые и пресные.

Мясо, из которого варится белый или желтый бульон, должно не только дать хороший навар, но также быть годным для подачи порциями. Так как все русские супы подаются с мясом, из которого был сварен бульон, то всегда лучше брать: бедро, огузок. Для щей и борща берут грудину, и тогда уже не прибавляют телячьей голяшки.

Порядок приготовления русского заправочного супа следующий:

Одновременно с началом варки белого бульона чистят соответствующую зелень, овощи или коренья, нарезают как должно для данного супа, и тушат их или пассеруют, как для супов-пюре. При этом более крепкие и твердые продукты начинают тушить раньше, а более мягкие позднее. Так, например, капусту или свеклу, как более крепкие овощи, ставят тушить раньше, затем прибавляют коренья и, наконец, самый мягкий продукт – картофель. Тушение и пассеровку для заправочных супов можно производить не только на масле, но и на бульонном брезе и даже на фритюре, но в таком случае последний должен быть хорошо отколерован и при опускании в него продуктов непременно горячим, иначе суп будет невкусен, так как примет запах и вкус сала. Чтобы лучше соединить заправочные продукты с бульоном, предварительно их заправляют пассеровкой, причем иногда пассеровку нужно готовить не отдельно, а вместе с продуктами; если в последних от жарения находится достаточно жира или масла, как, например, при жарении свеклы для борща или капусты для щей, то к ним прибавляется только пшеничная мука, без масла. При этом нужно заметить, что никогда нельзя заправлять суп сырой, т. е. не прожаренной мукой (подболткой). От этого суп получит мучной привкус. Сначала муку нужно прожарить на масле до горячего состояния и тогда уже употреблять по назначению, т. е. для заправки супа или похлебки. Затем часа за 1½ или 2 до подачи к столу процеживают бульон в ту кастрюлю, в которой сложены приготовленные продукты, помешивая лопаточкой. Мясо нужно вынуть, обмыть в теплой воде, чтобы от него отделилась накипь, и затем опустить в кастрюлю с супом, продолжая варить до готовности. Если к супу прибавляется сметана, то, положив ее в суп, следует перед подачей прокипятить несколько раз. При этом способе сметана дает супу лучший вкус, чем когда ее кладут перед разливанием супа в тарелки. Обрезки тех кореньев и овощей, которые употребляются в суп для гарнира, после чистки не выбрасываются, а прибавляются к бульону.

Что касается прозрачных супов, то гарниры к ним варятся или тушатся каждый отдельно и опускаются в процеженный бульон только перед подачей к столу.

Мучнистые продукты, как, например, картофель, крупа, лапша, вермишель и проч., служащие гарнирами для прозрачных русских супов, готовятся совершенно в отдельной

посуде и опускаются в готовый бульон перед самой подачей, после чего суп уже нельзя кипятить, потому что он делается мутным.

Французские супы

● *Примечание общее.* Французскими супами называются все те, основой которых служат различные консоме и красный бульон. Прозрачные, клейкие и темные, французские супы заправляются картофельной мукой или тапиоко, а заправочные густые супы – горячей пассеровкой и льезоном.

Гарниры для французских супов готовятся из овощей, зелени и живности.

Мясо

Основные способы приготовления мяса убойных домашних животных

Существует шесть основных способов приготовления мяса:

1. **Варка.**
2. **Жарение.**
3. **Тушение.**
4. **Брезерование.**
5. **Припускание.**
6. **Запекание в тесте.**

1.

Варка производится всегда при посредстве какой-либо жидкости (вода, бульон), которая берется в таком количестве, чтобы приготавливаемое мясо было совершенно покрыто ею, причем жидкость иногда должна быть горячей, а иногда холодной температуры, смотря по тому, что желают приготовить из данного мяса – бульон или второе блюдо и, кроме того, какое свойство имеет мясо – свежее или консервированное, покрытое толстой кожей или нет, крупный кусок или маленький. Так, например, если желают получить вкусное вареное мясо (беф-бульи, отварную грудинку под соусом и проч.), то берется горячая вода или бульон и мясо варят паром, т. е. чтобы жидкость не кипела; тогда мясо не выварится и сохранит свой вкус, причем обращают внимание на величину куска. Если для беф-бульи взят большой кусок мяса, весом более 1,2 кг, то вода берется холодная, а если маленький кусок, то горячая. Исключения также составляют ветчина и поросенок, которые покрыты толстой кожей, а потому их следует заливать холодной водой. Если же, наоборот, нужен крепкий бульон, а о вкусовых достоинствах мяса не заботятся, то всегда берется холодная вода, которая затем все время должна кипеть, чтобы мясо выварилось и передало свой вкус в бульон. Варка всегда производится на плите, а не в духовом шкафу и в закрытой посуде.

2.

Жарение заключается в том, что сырое мясо подвергается сразу высокой температуре при посредстве масла или жира, но без прибавления какой-либо жидкости – воды, бульона или соуса, и только когда мясо зарумянится со всех сторон, к нему прибавляется немного бульона для получения сока, нужного для поливания мяса.

Жарение производится на плите или в духовом шкафу, в открытой посуде, и, кроме того, на вертеле и на рошпоре.

Жареное мясо считается наиболее вкусным ввиду того, что от действия жара мясной белок, подобно яичному белку, свертывается и не дает возможности мясному соку выделяться наружу.

3.

Тушение заключается в том, что мясо, предварительно обжаренное до румяного колера, доводится до готовности обязательно в закрытой посуде с прибавлением какого-либо сока или соуса и с прибавлением пряностей и вообще ароматических продуктов. Тушение преимущественно (за некоторыми исключениями) производится в духовом шкафу.

4.

Брезерование немногим отличается от тушения; а именно: сырое мясо заливается горячим бульонным брезом и в закрытой посуде, в духовом шкафу, доводится таким образом до мягкости, а не поджаривается предварительно, как для тушения.

5.

Припускание заключается в том, что мясо доводится до готовности в собственном соку, с весьма незначительным добавлением к нему воды. Припущенное воловье мясо не составляет самостоятельного кушанья, а употребляется только для красного бульона. Телятина же, птица и дичь во многих случаях приготавливаются припусканием; поэтому об этом способе подробно объяснено в соответственных статьях. Припускание производится в закрытой посуде и большею частью на плите.

Способ припускания применяется почти всегда для белого мяса, как то: телятины, рыбы и домашней птицы – и в более редких случаях для темного мяса, т. е. говядины, баранины и дичи.

6.

Запекание в тесте производится в духовом шкафу и в русской печи; причем иногда мясо в сыром виде закрывается тестом, а иногда предварительно припускается или поджаривается – в зависимости от приготавливаемого блюда.

● *Примечание.* В русской кухне обыкновенно наичаще применяются первые три способа приготовления: варка, жаренье и тушение – и в редких случаях запекание в тесте, а во французской кухне, кроме того, применяются брезерование и очень часто припускание; последний способ обыкновенно всегда применяется для соусных блюд.

★ ОБЩИЕ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Зачистка мяса.* Всякое мясо, перед приготовлением его одним из вышеуказанных способов, необходимо зачистить, т. е. отделить от лишнего жира, костей, сухожилий и пленок. Не следует оставлять на мясе большого количества жира, во-первых, потому что, переходя в сок или соус, с которыми приготавливается мясо, жир придаст ему запах и вкус сала; во-вторых, жир, имея свойство сильно накаливаться при всех способах приготовления, за исключением варки, значительно повышает температуру, отчего испаряется как сок самого мяса, так и сок или соус, в котором оно приготавливается. При этом мясо становится твердым и значительно уменьшается в весе. Если же попадаете тощее мясо, т. е. покрытое только небольшим слоем жира, то следует срезать с него лишь то, что запачкано кровью. Но необходимо всегда оставлять небольшое количество жира для того, чтобы мясо было сочным и нежным.

Кости не вынимаются из мяса только в тех случаях, когда приготавливаются такие жаркие, которые принято подавать к столу вместе с костями, например: окорок, ростбиф, антрекот, телячья или баранья грудинка, отбивные телячьи, бараньи и свиные котлеты и седло. Для всех остальных жарких лучше выделять кости в сыром виде. При приготовлении мяса цельным куском, кости предварительно вырезаются для того, чтобы придать ему правильную форму; кроме того, готовое мясо без костей нарезается гораздо ровнее и красивее. Если кость не была заранее вынута, то при нарезке готового жаркого мясо с трудом отделяется от кости, из него вытекает при этом много соку и портится форма всего куска. Сухожилия и пленки срезаются с мяса, так как (в особенности при жарении) они стягивают мясо, отчего оно становится сморщенным, твердым и теряет форму. (Это замечание относится даже к самым нежным сортам вырезки.) Если сухожилия встречаются не на поверхности, а внутри куска (в краевой вырезке, в отбивных котлетах и проч.), то их нельзя удалять совершенно, так как тогда нарушится целостность куска,

например, отбивной котлеты, а в этом случае внутренние сухожилия нужно только надрезать, чтобы они не стянули мясо при жарении.

• *Обмывание.* Мясо следует только обмыть, окатить водой, но не держать его в ней долго, иначе оно вымокает, т. е. отдает свой сок воде и делается безвкусным. После обмывания необходимо обтереть мясо полотенцем, чтобы поверхность его не была влажной. Нежные сорта мяса, как то вырезку, не следует даже окачивать водой, а нужно только обтереть сыроватым полотенцем.

• *Отбивание.* Всякое мясо, если оно не предназначено для мелкой рубки или для супа, необходимо перед приготовлением отбить металлической тяткой; этим достигается:

1. Уравнение толщины куска.

2. Сглаживание поверхности мясных волокон и

3. Значительно большая мягкость мяса. *Уравнение толщины куска* – очень важное условие для равномерного поджаривания мяса; при одинаковой только толщине мясо одновременно доходит до готовности во всех своих частях, в противном случае, тонкая часть его может уже “перейти”, в то время как толстые части еще не дожарились. *Сглаживание поверхности разреза мясных волокон* имеет значение в том отношении, что препятствует выходу мясного сока из разрезанных волокон.

При отбивании следует обращать внимание на сорт мяса: более грубые сорта отбиваются сильнее, нежные же, как, например, вырезка, почти совсем не отбиваются, а лишь сглаживается поверхность; при этом не следует сильно ударять тяткой по одному месту, иначе мясные волокна разрываются и из мяса вытекает его сок. После каждого удара тяткой, последнюю притягивают вдоль куска к себе, чем достигается как сглаживание волокон, так и уравнение толщины куска.

Порционные куски мяса, как то: бифштексы, зразы, шнельклопс, лангет, антрекот и порционные куски телятины, баранины и свинины – не следует отбивать очень тонко, так как при жарении тонкий кусок высыхает, т. е. теряет свою сочность и становится жестким. При отбивании как стол, на котором отбивается мясо, так и тятку следует смачивать холодной водой, чтобы мясо не приставало.

• *Голландские нитки.* После отбивания приготовляемое цельным куском мясо связывается для сохранения приданной ему формы голландскими нитками в продольном и поперечном направлениях. Порционные куски, например, бифштексы, филе-миньон и другие, обвязываются только кругом. Жаркие, подаваемые на костях, окорок, грудинка, отбивные котлеты и др., не связываются нитками перед жарением, за исключением ростбифа, который связывается для прикрепления к мясу надрезанного слоя жира. Порционные и мелко нарезанные куски мяса, как для беф-строганов, шнельклопс, шницель по-венски гренадин, эскалопы и др., а также рубленое мясо не обвязываются совсем.

• *Шпигование.* После зачистки и отбивания, для некоторых блюд мясо шпигуется свиным шпекком с целью придания ему большей сочности. Шпек обыкновенно берется соленый, но не копченый. Шпигование производится так: взяв хороший твердый шпек, срезать с него кожу и нарезать длинными полосками вдоль волокна; если же резать поперек волокна, то шпек рвется. Для шпигования нужно брать верхние слои шпека, лежащие тотчас под кожей, они гораздо крепче нижних слоев; нарезав шпек, вправить полоску его в шпиговальную иглу (шпиговку), проколоть ею мясо вдоль волокон и, пропустив через проколотое место, выдернуть так, чтобы полоска шпека осталась в мясе; таким образом нашпиговать вдоль волокон всю поверхность мяса; каждая полоса шпека, вдетая в шпиговку, должна быть не длиннее 2 см. Шпигованное мясо не только будет сочнее обыкновенного, но красивее на вид, если правильно, хорошо нашпиговано. Мясо животных всегда шпигуется вдоль волокон, потому что в готовом виде нарезается поперек волокон, и тогда кусочки не выпадают наружу, а остаются в самом мясе в виде кубиков.

- *Маринование.* Для некоторых жарких, а в особенности приготовляемых на вертеле, защищенное мясо за несколько часов до приготовления маринуется в прованском масле или в вине (беф-андоб) с кореньями и различными пряностями. Маринование мяса в вине применяется для более пикантных блюд. Горяче-парное мясо тоже необходимо мариновать, чтобы стало мягче. О мариновании горяче-парного мяса *см. отдел мясоведения о мортификации мяса.*

- *Соль.* Не следует солить мясо задолго до его приготовления, потому что соль имеет свойство вытягивать сок из мяса, отчего оно становится жестким. Мясо цельным куском, а также порционные куски следует солить перед тем, как ставить на огонь. К рубленому мясу соль прибавляется при проделывании, т. е. при промешивании с жиром; от этого оно получает нужную клейкость. Рубленое мясо, посоленное задолго до приготовления, получает красноватый цвет. Жаркие, приготовляемые на вертеле, следует солить перед самым концом жарения, после того как уже с мяса снята бумага, если оно было покрыто ею.

- *Жар плиты.* Варка мяса для беф-бульи, которое подается самостоятельным блюдом, производится на медленном огне, так как вода не должна кипеть: надо, чтобы мясо постепенно доходило до готовности, иначе волокна отделятся друг от друга и мясо размочалится. Поросянок, ветчина и соленое мясо варятся на самом краю плиты, чтобы мясо лишь проходило парами, а не кипело.

Жарение первоначально следует производить на сильном огне или в горячем духовом шкафу, для того чтобы на поверхности мяса образовалась сразу румяная корочка, которая, задерживая в мясе сок его, придает ему в то же время красивый вид. Но как только мясо заколеруется, т. е. зарумянится со всех сторон, его следует поставить на медленный огонь или сбавить жар в духовом шкафу, для того чтобы оно прожаривалось равномерно. Ни в каком случае не следует ставить жаркое на недостаточно горячую плиту или духовую печь, так как при медленном нагревании мясо, не защищенное корочкой, выпускает из себя много соку, становится сухим, жестким и получает некрасивый серый вид и прелый вкус. Мясо большими крупными кусками жарится всегда в духовом шкафу, а порционными или маленькими кусками – на плите. При приготовлении, каким бы ни было способом, большого куска мяса, нужно тщательно следить за тем, чтобы температура печи была равномерна; чем крупнее кусок, тем легче должен быть жар. При сильном же жаре верхние части могут обуглиться, а внутри куска мясо останется сырым.

При жарении на рошпоре необходимо следить за тем, чтобы угли лежали ровным слоем; в противном случае только часть мяса прожарится как следует, остальное же или сгорит, или останется сырым.

При тушении и брезеровании необходим средний жар; во-первых, по общей причине, т. е. чтобы мясо постепенно доходило до готовности, а во-вторых, чтобы соус или сок, в котором оно тушится или брезеруется, не сильно кипел, иначе мясо, будто то самое сочное филе или вырезка, высохнет, станет твердым и потеряет много в своем весе. Тушение на пару. Тушение порционных и мелких кусков мяса предпочтительнее производить на пару, чтобы соус совсем не кипел; даже рубленые блюда, которые от кипячения соуса не могут утратить мягкости, и те лучше тушить на пару, ввиду того что при кипячении соуса они теряют свою форму.

Припускание производится на малом огне для того, чтобы мясо не пригорало ко дну посуды; кроме того, припускание в том и заключается, чтобы мясо медленно доходило до полной готовности, чего нельзя достигнуть на сильном огне.

Запекание в тесте производится сначала в горячем духовом шкафу, чтобы тесто быстро зарумянилось, но после того следует сбавить жар, чтобы жаркое доходило постепенно до готовности; в противном случае, т. е. оставаясь все время в горячем шкафу, тесто будет гореть, мясо же останется не прожаренным. Если запекание производится в русской печи, то дрова должны вполне прогореть и обратиться в угли, которые следует отгрести в сторону, прежде чем поста-

вить запекать жаркое. Процент потери в весе при различных способах приготовления имеет огромное значение. При варке, тушении и брезеровании – мясо теряет до 40 % своего первоначального веса; при жарении – меньше; от 33 % до 35 %.

● *Открытая и закрытая посуда.* При варке и тушении посуда должна быть закрыта крышкой, во-первых, для того чтобы мясо проходило парами, во-вторых, чтобы из мяса, а также из тех продуктов, с которыми оно готовится, не испарился аромат.

Жарение производится преимущественно в открытой посуде, чтобы на мясе образовалась необходимая румяная корочка.

Брезерование нужно производить в закрытой посуде лишь по тем же причинам, как и тушение; но брезеруется мясо в закрытой посуде до тех пор, пока не дойдет до готовности, затем крышка снимается, чтобы мясо могло заколероваться.

Припускание производится в закрытой посуде по тем же причинам, что и тушение. При запекании в тесте не приходится закрывать посуду крышкой, так как тесто заменяет ее, т. е. задерживает аромат мяса и продуктов, с которыми жаркое готовится.

• *Величина куска.* Чем крупнее и толще кусок мяса, предназначенный для подачи на стол цельным, тем сочнее и мягче будет жаркое и тем красивее получится оно на вид; плоский же и тонкий кусок съезживается, сохнет, становится твердым, и жаркое не имеет красивого вида. Вообще, для жарения цельным куском нужно брать мяса не менее 1,2 кг.

• *Величина посуды при жарении.* Для жарения мяса надо всегда выбирать посуду, соответствующую величине куска; если посуда слишком тесна, жаркое неудобно поливать в ней соком, и, кроме того, оно, съезживаясь, теряет свою форму; если же она слишком велика, сок, едва покрывая дно, быстро выкипает, и, кроме того, его приходится готовить в большем количестве, чем следует.

• *Толщина посуды.* Чем крупнее кусок приготовляемого жаркого, тем толще должна быть посуда; мелкие куски можно готовить в более тонкой посуде. Масло при жарении не следует класть в большом количестве, потому что оно в таком случае горит, получает горький вкус и некрасивый черный цвет, который потом передается и жаркому. Масла нужно брать лишь такое количество, чтобы мясо не пригорало к посуде.

Перед жарением на рошпоре мясо обмакивают в прованское масло или смазывают им для того, чтобы оно быстро колеровалось и на поверхности его образовалась хрустящая корочка.

● *Поливание мяса соком или соусом.* При жарении и тушении необходимо как можно чаще поливать жаркое соком или соусом, с которым оно готовится, отчего оно становится мягче и сочнее, иначе на мясе образуется толстая корка, которая портит вкус его и делает твердым. Относительно жарения надо, впрочем, заметить, что начать поливать мясо можно только после того, как оно заколеруется, иначе оно долго не зарумянится и получит некрасивый серый цвет и прелый вкус.

При жарении в бумаге, на вертеле, следует поливать жаркое по поверхности бумаги, чтобы последняя не горела.

• *Поворачивание мяса с одной стороны на другую.* При жарении, тушении, брезеровании и припускании необходимо с помощью вилки или лопаточки поворачивать мясо с одной стороны на другую. При жарении это нужно для того, чтобы мясо не пригорало ко дну посуды, отчего оно получает горький вкус, и затем, чтобы оно равномерно прожаривалось со всех сторон. При остальных способах приготовления это необходимо для того, чтобы оно со всех сторон одинаково пропитывалось соком или соусом, с которыми готовится. При поворачивании мяса не следует глубоко всаживать в него вилку, иначе из проколотых частей будет вытекать сок.

• *Бумага.* Как при жарении на вертеле, так и при тушении цельного куска мяса употребляется восковая или писчая бумага. В первом случае мясо обертывается в бумагу, во втором – оно кладется под крышку кастрюли. И в том, и в другом случае бумага предохраняет мясо

от образования на поверхности его толстой корки, которая портит жаркое. Мясо, защищенное от сильного жара бумагой, проходит парами и не усыхает.

- *Готовность мяса.* Готовность всякого мяса, за исключением рубленого, узнается посредством иглы, вводимой в самую толстую часть куска. При готовности мяса из проколотого места показывается белый, а не кровавый сок. Готовность рубленых блюд узнается посредством надавливания жаркого ножом; если выжатый при этом сок будет белого, а не красного цвета, то, значит, мясо готово. Правильно приготовленное мясо, т. е. доведенное до готовности при соответствующей данному способу температуре, должно быть плотно на вид и не крошиться или не распадаться волокнами при разрезывании на порции.

- *Расчет времени при жарении цельного куска мяса до готовности.*

На каждые 400 г мяса, если оно жарится без костей, полагается $\frac{1}{4}$ часа; если же на костях (ростбиф), то на каждые 1,6 кг этот срок уменьшается на четверть часа; следовательно, на ростбиф весом в 6,4 кг требуется не 4 часа, а одним часом меньше, т. е. 3 часа. В том случае, когда желают, чтобы мясо было недожаренным и при разрезании из него вытекал кровавый сок (по-английски), указанный срок жарения еще уменьшается на $\frac{1}{2}$ часа.

- *Процент потери веса при приготовлении мяса.* При каждом способе приготовления мясо теряет известную часть своего веса, а именно: при жарении 33 %, т. е. часть первоначального своего веса, а при тушении и варке до 40 %. Такую потерю веса можно считать нормальной, но если во время приготовления мясо потеряет до 45 или 50 %, то такая потеря превышает норму и происходит от неумелого приготовления, так как мясо подвергают действию сильного жара дольше, чем следует, и, как в просторечии выражаются, “пережаривают” его; мясо, потерявшее вес более нормы, всегда бывает сухое и твердое, и, кроме того, готовые порции получаются менее определенного веса. Поэтому каждая хозяйка должна следить за тем, чтобы мясо при приготовлении не теряло в весе больше нормы, это не выгодно и во вкусовом, и в экономическом отношениях.

- *Нарезка жаркого.* Готовое мясо следует поставить на стол, минут на 10, 15, и только по прошествии этого времени приступить к его нарезке. Слишком горячее мясо нельзя правильно нарезать: поверхность разреза станет неровной, как при нарезке горячего хлеба. Как сырое мясо, когда оно режется на куски, так и приготовленный каким бы то ни было способом цельный кусок мяса следует резать немного наискось и непременно поперек волокон (см. рис. 1). При этом условии мясо становится мягче, сочнее и потому легче разжевывается. Правильная нарезка, т. е. что она производилась действительно поперек волокон, узнается по тому, что с поверхности разреза сочится или выступает сок и, кроме того, волокна идут в виде закруглений, а не продольными полосами. При неправильной же нарезке, т. е. вдоль волокон, сок не выступает, и нарезанные куски кажутся сухими.

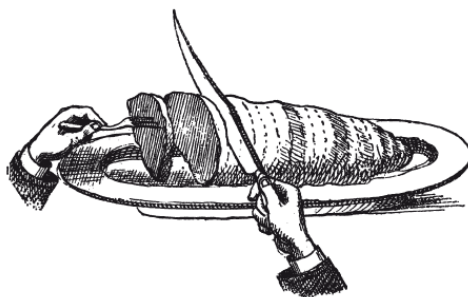


Рис. 1. Нарезка филе-де-беф.

- *Укладывание цельного куска на блюдо.* При укладывании на блюдо, после нарезки, следует класть нарезанные куски в том самом порядке, в каком они были расположены до нарезки, иначе кусок утратит свою натуральную форму.

- *Подогревание жаркого.* При приготовлении жарких следует наблюдать за тем, чтобы блюдо поспевало как раз к подаче на стол, для того чтобы его не приходилось разогревать, отчего оно получает некрасивый вид и прелый вкус. Если же, в силу какой-нибудь необходимости, приходится разогревать жаркое, то не следует давать кипеть соусу или соку, в особенности если жаркое уже нарезано, так как от этого оно утратит свою мягкость; лучше всего в таком случае ставить жаркое на пар в кастрюле, и притом класть под ее крышку лист восковой или писчей бумаги, как при тушении, чтобы жаркое сверху не сушилось.

- *Пропорция всех продуктов.* При приготовлении жаркого цельным куском, например, ростбиф, толстый филе, огузок или горбушка ссека, т. е. сорта, имеющие большое количество жира и костей (которые при зачистке мяса отделяются от него), надо брать 300 г на каждую персону в сыром виде. Для приготовления же рубленых блюд, в которых к мясу прибавляется масло или почечный жир и белый хлеб, достаточно считать 150 г мяса на персону. Реберные, т. е. котлетные части, принято считать по одной кости или ребру на персону, но это относится только к котлетам телячьим, бараньим и свиным; что же касается воловьих котлет-антрекота, то каждое такое ребро можно брать на 2, 3, 5 персон, в зависимости от веса куска; вырезки или филе, т. е. чистой мякоти без костей, берется по 200 г на персону в сыром виде. Масла, как уже сказано, для жарения берется лишь такое количество, чтобы оно не давало мясу пригорать ко дну посуды. Поэтому точно определить количество его для одной персоны очень затруднительно. Приблизительную же пропорцию масла можно определить таким расчетом, что для жаркого на 5 персон совершенно достаточно 100 г масла. Пропорцию фритюра для жарения на одну персону тоже нельзя определить, но, во всяком случае, не меньше чем 400 г фритюра, так как продукт, жаримый во фритюре, должен в нем плавать. Относительно яиц и сухарей для панировки также нельзя определить, даже приблизительно, пропорции на одну персону, но на пять персон можно считать 2 яйца и 100 г сухарей. Соль и перец не поддаются весовому определению; количество соли зависит, кроме вкуса, еще и от ее качества: сырая соль тяжелее, а потому ее кладут больше; сухая соль легче, следовательно, ее нужно меньше. Что же касается перца, то это исключительно дело вкуса.

Коренья обозначаются 50 г на человека, но это тоже лишь приблизительная пропорция; приготавливая жаркое на 10 персон, можно сбавить 100 г и потому, вместо 500 г, взять лишь 400 г кореньев.

- *Примечание о вертеле.* Ввиду того, что в обыкновенной домашней (не ресторанной) кухне жарение на вертеле применяется очень редко, так как самая постановка вертела сопряжена с большими расходами и, кроме того, находится в зависимости от устройства данной кухни, то мы считаем лишним здесь особенно распространяться об этом способе жарения в общей статье, а упоминаем о нем в приготовлении отдельных блюд (как то: филе, ростбиф и проч.). Жарение на вертеле и на рошпоре у нас в России распространено на Кавказе, а потому, приготавливая блюда кавказской кухни, приходится применять эти приборы.

- *Мортификация.* Мясо всех убойных животных, как домашних, так и диких, при всех способах приготовления должно быть хорошо выдержано, т. е. морцифицировано, тогда оно будет всегда мягко, сочно и удобоваримо.

★ ОСОБОЕ ПРИМЕЧАНИЕ

- *Приготовление телятины, баранины, свинины и крупной лесной дичины.* Телятина, баранина, свинина и крупная лесная дичина для жарких приготавливаются всеми теми же способами, как говядина.

- *Предварительная заготовка перед приготовлением.* Предварительная заготовка, т. е. зачистка, отбивание, связывание и проч., телятины, баранины, свинины и крупной лесной дичины, как то: дикой козы (серна), оленины, кабана, зайца и проч., ничем не отличается от производимой над говядиной, но только телятина, как более нежное мясо, отбивается исклю-

чительно для придания формы и сглаживания волокон, как и филе, но не для мягкости, как твердые сорта говядины. Поэтому отбивать телятину следует очень легко и мало.

- *Маринование.* Ввиду того, что баранина имеет особый специфический привкус, за несколько часов до приготовления некоторых пикантных блюд она маринуется в прованском масле с прибавлением луку, чесноку и букета, а в некоторых случаях и кореньев. О мариновании крупной лесной дичины см. *следующую статью о птице.*

- *Пропорция продуктов для маринования.* Для маринования обыкновенно берется приблизительно на каждую персону $\frac{1}{4}$ стакана (50 мл) прованского масла, часть луковицы и один зубок (частица) чесноку.

- *Переворачивание кусков.* В тех случаях, когда прованское масло не покрывает доверху маринуемого куска, то последний время от времени нужно перевертывать с одной стороны на другую, чтобы равномернее мариновался.

- *Время маринования.* Время маринования бывает различно, в зависимости от величины куска и от приготавливаемого блюда; мелкие куски маринуются скорее крупных. Для каждого отдельного случая указано время маринования.

- *Время приготовления.* Телятина, как более нежное мясо, при всех способах приготовления доходит до готовности гораздо скорее говядины, а потому всегда нужно тщательно следить за тем, чтобы она не перешла, отчего мясные волокна размочалются и весь кусок потеряет форму и сочность. Баранина готовится дольше телятины, а свинина дольше говядины. В большинстве случаев жаркие из баранины и свинины для придания им большей мягкости и сочности, как, например, окорок, если он взят от плохо упитанного животного, свиные котлеты и проч., приготавливаются в тушеном или брезерованном виде. Баранина и свинина от хорошо упитанных животных приготавливается в жареном виде.

- *Жар плиты.* Для телятины жар плиты при всех способах приготовления должен быть несколько слабее, чем для говядины, потому что, как выше указано, ее мясо гораздо нежнее воловьего. Для баранины и свинины жар такой же, как и для говядины.

- *Поливание соком.* Поливать соком при жарении и тушении телятину, баранину и свинину нужно так же часто, как и говядину.

- *Готовность.* Телятина и свинина при жарении всегда доводятся до полной готовности и с кровью, как говядина, почти никогда не подаются, за редкими исключениями; баранину иногда подают с кровью.

Крупная лесная дичина приготавливается большею частью двумя способами, а именно: жарится и тушится. Зачистка и нарезка в готовом виде крупной лесной дичины производится так же, как и нарезка мяса других убойных домашних животных.

- *Примечание о мороженом мясе.* Зимой мясо как домашних, так и диких животных можно получать в мороженом состоянии по удешевленной цене. Такое мясо как в питательном, так и во вкусовом отношении стоит гораздо ниже в сравнении с парным мясом (*подробности см. отдел мясоведения*). Если почему-либо приходится питаться таким мясом, то нужно всегда соблюдать следующее правило: какой бы способ приготовления из указанных здесь ни применялся, всегда предварительно следует мясо оттаять, так как мороженое твердое мясо невозможно зачистить, т. е. снять пленки, выделить кости и проч. Оттаивать нужно в глубокой посуде, чтобы сохранить сок, который при этом выделяется из мяса. Сок этот содержит в себе и питательные, и вкусовые вещества, а поэтому его не следует выливать, а нужно прибавить к соусу, который будет подан к этому мясу.

Приготовление домашнего фритюра

Взяв не менее 2 кг хорошего почечного жира, отделить его от пленки, нарезать на маленькие кусочки, промыть хорошенько, сложить в кастрюлю, залить холодной водою в таком коли-

честве, чтобы вода покрыла жир, и поставить на плиту вариться, пока он станет прозрачным, на что нужно не менее как 5 часов. Во время кипячения во фритюр можно прибавить букет или пряности для придания ему лучшего запаха и вкуса. Прозрачный цвет жира служит доказательством того, что вся вода из него выпарилась, так как пока в жире есть хотя немного воды, он имеет цвет мутный, а не прозрачный. Готовый жир процедить через салфетку и выжать его хорошенько для того, чтобы получить и тот жир, который находится в шкварках.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Сорт жира.* Для приготовления фритюра необходимо брать самый лучший сорт жира, а именно внутренний, окологпочечный; от другого жира получается при растапливании много отбросов, от которых трудно очистить фритюр; присутствие же отбросов сообщает жарким запах сала.

- *Промывка жира.* Перед вытапливанием жир следует тщательно промыть в холодной воде или, еще лучше, заранее намочить, чтобы он не имел никакого запаха.

- *Подготовка фритюра для употребления.* Фритюр, предназначенный для жарения каких бы то ни было продуктов (от самых простых до самых изысканных), необходимо прежде всего процедить через кисею или мокрую салфетку, чтобы он был совершенно чист, прозрачен, желтого цвета и не имел бы никаких пригарок; в противном случае продукты, изжаренные в таком фритюре, получают некрасивый темный цвет. Для жарения фритюр берется всегда в настолько достаточном количестве, чтобы продукты совершенно были им покрыты – плавали в нем, иначе они будут неравномерно прожариваться (одна сторона пригорит, а другая останется сырою). Перед опусканием, для жарения, известного продукта во фритюр, нужно последний отколеровать, т. е. накаливать до такой степени, чтобы брошенная в него капля холодной воды производила сильный треск. Но при этом не следует давать фритюру гореть. Только до такой степени накаленный фритюр пригоден для жарения и достигает своего назначения, т. е. образует на зажаренном в нем продукте красивую, хрустящую корочку и не придает запаха сала. Все зажаренное в недостаточно нагретом фритюре получает некрасивый цвет и запах сала, что, конечно, окончательно портит кушанье и вызывает изжогу. В тех случаях, когда жаркие должны иметь румяную хрустящую корочку, нужно их жарить во фритюре; вообще же можно в нем жарить продукты небольшой величины в том расчете, чтобы они успели прожариться внутри раньше, чем начнут гореть снаружи (весом не более 400 г).

- *Время, потребное для жарения во фритюре.* Продукт, опущенный во фритюр, жарится вообще недолго, минут 5–8, а мелкие продукты и того меньше. Уже было говорено, что если во фритюре продукт продержат долее, чем следует, то сверху пригорит. Ввиду этого, некоторые, более твердые продукты, как то: телячьи и бараньи котлеты, предварительно припускаются в собственном соку почти до полной готовности, а потом уже покрываются соусом или тестом и обжариваются во фритюре.

- *Вынимание из фритюра.* По окончании жарения продукт вынимается из фритюра шумовкой для того, чтобы через ее дырочки стекал жир.

- *Отсушивание.* По вынутии из фритюра продукт нужно отсушить на бумаге, положенной на сито, для того чтобы весь жир в нее впитался. Чем чаще во время отсушивания меняется бумага, тем лучше. Некоторые нежные продукты после бумаги отсушиваются еще на салфетке. Самая отсушка должна происходить очень быстро, чтобы продукт не успел остыть.

- *Подогревание.* Все то, что жарится во фритюре, должно сейчас же после жарения подаваться к столу; подогревать нельзя, потому что приобретет запах сала и корочка не будет хрустеть; ввиду этого жарить во фритюре нужно перед самой подачей.

- *Сохранение фритюра.* Если при жарении в первый раз фритюр не сторел, то сейчас же по окончании жарения его нужно процедить, хорошенько перекипятить и сохранять в каменной посуде в холодном месте до другого раза. Фритюр может сохраниться на холоде в течение

нескольких дней, но при этом, вынося на холод, его не следует закрывать, пока совершенно не остынет, иначе он может испортиться.

- *Примечание для стола больных.* Если в доме есть лица, страдающие болезнью желудка или кишок, то таким людям, а также маленьким детям не следует давать жарких, приготовленных на жиру, хотя бы и хорошо отколерованном, ввиду того, что стеариновые части жира обволакивают крупинки пищи и задерживают процесс переваривания, вследствие чего чувствуется особая тяжесть под ложечкой.

Птица и дичь

Общие правила относительно выбора птицы, ее заготовки перед приготовлением и самых способов приготовления

Домашняя птица. Домашняя птица в продаже встречается в живом и в битом виде, а также в парном и в мороженом состоянии. Живая птица обыкновенно ценится дороже битой, а парная дороже мороженой.

На рынках больших городов в продажу поступает как битая, так и живая домашняя птица. На петербургских рынках живая птица стоит дороже битой, но в южных городах, как, например, в Киеве, Харькове, Одессе и др., живая птица продается по очень дешевой цене. Так, например, за пару цыплят платят 20 или 25 коп.; кура взрослая 20–25 за штуку; утки от 25–30 коп. за штуку. Птица эта большею частью поступает в продажу совсем не откормленной, так что обыкновенно ее приходится откармливать дома 2 или 3 недели. Закалывать птицу следует накануне или за день до того дня, в который желают подать к столу. Птица, заколотая в день приготовления, хотя бы утром, бывает всегда жестка и невкусна; ее мясо имеет синеватый оттенок, при жевании тянется как лыко; плохо переваривается желудком, а потому и считается вредным для употребления в пищу, как и горяче-парное мясо убойных животных. В летнее время только что убитую птицу не следует оставлять на земле, а нужно подвешивать за ноги, чтобы со всех сторон был доступ воздуха и чтобы птица хорошо обескровилась; необходимо также в жаркое время выпотрошить птицу, т. е. вынуть все внутренности. Несоблюдение указанных правил обыкновенно ведет к тому, что внутренности быстро портятся, в особенности у жирной, хорошо откормленной птицы, и, конечно, процесс загнивания переходит и на самое мясо. Нельзя допускать также, чтобы только что убитую птицу набивали соломой (торговцы кладут ее вместо внутренностей), так как горяче-парное мясо тотчас же воспринимает запах соломы, который потом трудно удалить (ростовские каплуны). При покупке на рынке не специалисту, не ветеринарному врачу или не птицеводу, а обыкновенному обывателю чрезвычайно трудно определить, здорова ли птица или больна, если при наружном осмотре не встречается никаких ненормальностей (ран, наростов и т. п.).

Поэтому при покупке живой птицы надо обращать внимание на наружный вид, т. е. на то, чтобы перья не были взъерошены; а плотно прилегали к коже; чтобы глаза были блестящие и открыты как следует, а не затягивались бы пленкой и не закрывались бы поминутно, что указывает на недомогание, и вообще, чтобы сама птица имела веселый, бодрый вид. Вес птицы также имеет значение – очень легкая и худая птица плохо откармливается, потому что страдает какою-либо болезнью. У здоровой птицы гребень должен быть красного, а не синеватого цвета, без каких-либо наростов. На ногах и на коже не должно быть никакой парши и сыпи.

При ощупывании руками мясо должно быть плотно и не должно отставать от костей. Возраст и пол птицы также имеют большое значение и влияют на качество мяса. Поэтому при покупке как живой, так и битой птицы нужно обращать внимание на ноги; чем старше птица, тем чешуя, покрывающая ноги, будет крупнее и жестче. Самца от самки можно отличить по следующим признакам: у самца обыкновенно бывают шпоры на ногах, большой гребень, сильно развитые ноги и яркие перья. Кроме живой птицы на рынках продается битая парная и битая мороженная птица. Зимой, и в особенности во время оттепелей, нужно быть очень осторожным как при выборе домашней, так и дикой птицы, так как от повторных замерзаний и оттаиваний птица, как и мясо, быстро портится, и хотя в замороженном виде запаха не издает, но изменяет цвет мяса и кожи. По этому признаку и можно судить о том, что птица уже испортилась. У свежей доброкачественной птицы мясо должно иметь ровный цвет на филеях

и только немного темнее на ногах. Домашняя птица всегда продается без перьев, а потому по цвету кожи всегда можно судить о ее доброкачественности.

Выбирая на рынке битую домашнюю птицу, например, курицу, гуся, индейку и проч., нужно руководствоваться следующими признаками:

1. Глаза полные и блестящие,

2. Кожа сухая, нескользкая и везде одинакового цвета: последнее особенно важно при выборе цыплят, у которых главным признаком недоброкачественности являются пятна зеленоватого цвета на выдающихся костях спины. Кроме того, следует всегда предпочитать молодую птицу – старой и самку – самцу. Молодую птицу можно узнать по следующим признакам:

1. Хлуп, т. е. грудная кость, легко гнется во все стороны.

2. Клетки кожи очень мелкие.

3. Кожа белая.

4. Волоски, покрывающие кожу, короткие и их немного и

5. Жир белого, а не желтого цвета. Подкрыльные мышцы очень гибки и при легком надавливании сейчас же ломаются.

У старого петуха гребень темно-красного цвета; у старого гуся лапы красного цвета, между тем у молодого они бывают черные или серые. У старой птицы ноги плохо гнутся и покрыты крупной чешуей. У самки бывают всегда более развитые филеи (мясо на груди), а у самца более развитые ноги.

Старую птицу и петуха можно употреблять на супы, так как от них получается крепкий навар, и на все рубленые блюда, а молодую птицу – на жаркое. Весною не следует покупать парную птицу, потому что она несется и мясо бывает жесткое на вкус и синеватое на вид. Поэтому лучше в это время года покупать мороженую птицу (индейку, пулярдку и проч.).

Дичь разделяется в продаже на следующие три разряда: крупная, средняя и мелкая.

1. *Лесная крупная*, т. е. дикие животные, как то: лось, дикая коза или серна, заяц, олень, кабан; *средняя*: тетерев, глухарь, куропатка белая, дрохва, рябчики.

2. *Дичь мелкая болотная и водяная*: гаршнеп, вальдшнеп, дупель, бекас, кулик и коростель, а также дикие утки, дикий гусь и проч.

3. *Дичь степная*: фазан, куропатка серая, перепелка, свиристель, дрозд и проч. Дичь болотная ценится дороже водяной, так как имеет лучший вкус. Болотная дичь питается головастиками и растениями, а водяная – рыбой, отчего и мясо ее получает привкус рыбы.

Несвежесть дичи узнается преимущественно по запаху, кроме того: под крылышками появляются пятна зеленоватого цвета и перья делаются влажными и легко выдергиваются, глаза у испорченной дичи всегда бывают провалившиеся и мутные.

В продаже дичь бывает парная и мороженая.

Дичь в продаже встречается: стреляная и давленная и, кроме того, так называемая банкетная и филейная.

Стреляную птицу всегда надо предпочитать давленной, так как ее мясо нежнее на вкус; она узнается по относительной белизне мяса и ранке, имеющей красноватый ободок от пороха; мясо давленной птицы имеет красноватый цвет и багровые подтеки на коже. Мясо парной дичи вкуснее, чем мороженой, а потому парная ценится дороже.

Банкетной называется такая дичь, у которой вполне целы не только филе, но и ножки, и только где-нибудь кожа едва заметно порвана дробью. Ее покупают, чтобы жарить целиком и подавать цельной с костями.

Филейной дичью называется та, у которой сохранены одни филе; ножки же и крылья прострелены или перебиты и кожа нарушена. Из нее берут одни филе или же готовят какое-нибудь рубленое блюдо. Мясо самки дичи вкуснее мяса самца; последнего можно отличить от

самки по наружному виду по следующим признакам: самец бывает крупнее самки, имеет на голове хохолок, длинный хвост и яркое оперение.

Крупная лесная дичина. Доброкачественность крупной лесной дичины, т. е. мясо диких животных, узнается по тем же признакам, как и мясо домашних животных (см. *отдел мясоведения*).

Ощипывание птицы. При выдергивании перьев нужно наблюдать, чтобы не прорывалась кожа, в особенности когда дичь предполагают подавать цельной, с костями. Поэтому, осторожно выдергивая перья в том направлении, в котором они расположены, покручивать каждое перо в пальцах, чтобы оно легче отделялось от кожи. Не следует для облегчения ощипывания дичи ошпаривать ее кипятком, в особенности ту, кожа которой покрыта волосками, так как, замочив птицу, трудно ее потом хорошо опалить. Из домашней птицы, куры и цыплята тотчас после уоя очищаются от перьев, которые не ощипывают, а прямо ошпаривают кипятком, и перья свободно снимаются. Не следует, однако, долго держать в кипятке, так как от этого мясо теряет свой вкус. Если зимою покупается мороженая дичь, то ее сначала нужно оттаять, а потом уже ощипать перья. Ощипывая мороженую дичь, можно порвать всю кожу, и тогда при жарении мясо будет сохнуть. В тех случаях, когда почему-либо кожа порвется, то ее нужно зашить, а перед подачей к столу выдернуть нитки. У оттаянной дичи кожа рвется скорее, чем у парной. При оттаивании не следует класть дичь в воду, так как перья очень намокают и их трудно выдергивать.

Опаливание. Опаливанием достигается удаление самого мелкого пуха, покрывающего кожу птицы, снять который механически, т. е. пальцами, почти невозможно. Чтобы предупредить налеты копоти на коже во время опаливания, птицу натирают мукой, а во избежание получения копоти зажигаемую бумагу свертывают не комком, а трубкой, чтобы в середине образовалась тяга для воздуха, благодаря которой копоть сгорает, а опаливаемая птица не получает запаха дыма. Лучше всего производить опаливание на спиртовой лампе. Если птица была мороженая, то перед опаливанием ее нужно хорошенько вытереть полотенцем, чтобы кожа была сухая, потому что на коже не видно полос, которые нужно удалить опаливанием.

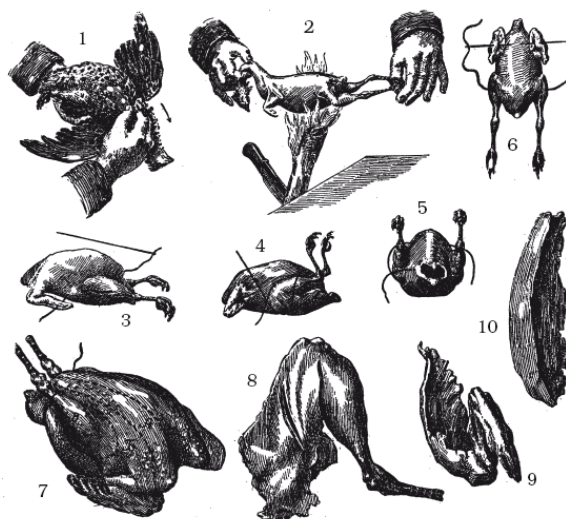


Рис. 2. Ощипывание (1), опаливание (2) и заправка (3, 4, 5, 6) дичи (рябчика). Разборка птицы средней величины (7, 8, 9, 10).

Потрошение. Потрошение производят после опаливания, потому что, выпотрошенная – она становится мокрой и плохо опаливается. В летнее время не следует долго оставлять птицу невыпотрошенной; внутренности ее легко портятся, отчего птица получает неприятный запах внутренностей. Нужно стараться, чтобы отверстие, через которое вынимаются последние, было как можно меньше. С этой целью потрошение рябчика, цыплят и прочей мелкой птицы производится не руками, так как при этом всегда происходит сильный разрыв кожи, и птица приобретает некрасивый вид, а черенком ложки, причем надавливают птицу с боков, чтобы внутренности легче отделялись. Существует три способа потрошения птицы: через шею, через разрез под хлупом и из остова или каркаса птицы, с которого предварительно снято мясо.

- *Через шею* потрошится крупная птица в тех случаях, когда она подается целиком с костями или когда она фаршируется с костями, а также и порционная: рябчики, цыплята и т. д. Производится это следующим образом: отрезав голову и сделав продольный разрез кожи от шеи к спине, вырезают шейные хрящи, горло и зоб и через образовавшееся отверстие вынимают все внутренности. При этом нужно соблюдать крайнюю осторожность, чтобы не лопнул желчный пузырь, иначе мясо птицы получит неприятную едкую горечь. Если бы, однако же, это случилось, признаком чего служит желтый цвет вытекающей жидкости, а также мягкость желчного пузыря, то немедленно натереть солью и промыть место, из которого вытекла желчь, а также все, что ею запачкано.

- *Через разрез под хлупом* потрошится крупная птица и порционная, если она подается цельная, и в особенности та мелкая птица, которая подается с головками, а также рябчики, цыплята и проч.

- *Внутренности вынимаются из остова птицы*, когда, при приготовлении, кости птицы подлежат удалению, а мясо предназначается для соусных блюд, или же когда птицу фаршируют целиком без костей.

Внутренности. Внутренности домашней птицы или потроха, т. е. печенка, сердце, употребляются преимущественно на супы и перед приготовлением должны быть тщательно очищены и промыты. Печенка же хорошо откормленного гуся идет на паштеты, ценится очень дорого, особенно печенка страсбургских гусей, откармливаемых особым способом для увеличения печени, вес которой доходит до нескольких фунтов, из нее готовят так называемые страсбургские пироги или пате-де-фуа-гра. Из печенок и желудков пулярд, каплунов и проч. готовится соте, также как и из телячьей печенки.

Внутренности дичи, т. е. глухаря, тетерки, рябчика, куропатки и т. д., не употребляются совсем; но кишки (кроме желудка) мелкой дичи, как-то: дупелей, вальдшнепов, бекасов и проч. – пассеруются на масле и подаются на крутонах, на которые потом укладывают жаренную дичь.

Внутренности, главным образом кишки, у домашней, откормленной птицы быстро портятся, в особенности в летнее время, а потому тотчас после убоя птицу следует выпотрошить (вынуть кишки), не оставляя до другого дня. Торговцы обыкновенно набивают внутрь солому, чтобы птица имела более полный вид. Но так как солома сообщает горяче-парному мясу неприятный специфический запах (ростовские каплуны), то лучше вместо соломы класть чистую бумагу. Если же необходимо сохранить птицу надолго, то вместо бумаги нужно положить пузыри со льдом. В зимнее время не потрошеную, в особенности жирную птицу, не следует оттаивать в теплой печке, так как от тепла внутренности быстро портятся.

Обмывание. После потрошения птицу следует промыть в холодной воде как снаружи, так и внутри, причем нужно отделить от внутренней стороны каркаса оставшиеся на нем части легких и сгустки крови. Пулярды, каплуны и вообще жирная домашняя птица при обмывании натирается мукою, чтобы кожа была белее.

Заправка. Если птица подается к столу цельной или порционными кусками с костями, то после обмывания ее необходимо заправить, т. е. придать ей натуральную форму прикреплением ножек и крыльев к туловищу, благодаря чему она равномернее проваривается или жаривается и, кроме того, ее удобнее нарезать, когда она сварена или изжарена.

Заправка производится двумя способами и при помощи заправочной иглы и голландских ниток. Первым способом заправляется мелкая птица, так:

а) когда заготавливается птица без головы и крылышек, например, рябчики, головки которых совсем не подаются, а крылышки слишком малы для жарения, то через плотно вправленные в туловище ножки пропускают иглу с ниткой, сначала в верхние, а потом в нижние части их, и затем концы нитки связываются на спине, а кожица с филеев натягивается на спинку и пришивается к ней;

б) когда заготавливается мелкая дичь, как-то: дупеля, бекасы, перепела и проч., которые жарятся с головками, то предварительно голова птицы подвертывается под правое крыло, филе покрывается тонкими ломтиками свиного шпека, а затем птица обвязывается голландскими нитками, чтобы шпек плотно держался на ней: мелкая птица завертывается в шпек, потому что мясо ее очень нежно и быстро сохнет. Заправка более крупной птицы: курицы, тетерки, гуся, утки, фазана и проч. – двумя нитками производится следующим образом: отрезать лапки по коленные суставы и загнуть крылья к спине – крылья у крупной птицы не отрезаются прочь, а только выдергиваются перья – положить птицу на спину, головой к левой руке, и пропустить первую нитку от себя через квиски (мягкие части ножек), прикрепив их таким образом к туловищу; после того, повернув птицу на грудь и завернув кожу с шеи, на спину, пропустить иглу с той же ниткой сначала через одно крылышко, потом прикрепив кожу с шеи к спине, пропустить иглу через другое крылышко так, как и через первое; затем связать концы ниток, т. е. конец, оставленный у квиски, с концом у второго крылышка. Второй ниткой прикрепляют концы ножек к туловищу; для этого сначала пропускают нитку через хлуп сверх ножек, а потом проводят нитку под ножками и связывают ее концы вместе.

При заправке птицы не следует очень натягивать нитки, так как она может при этом прорезать кожу.

Затягивание или закрепление мяса птицы. Ввиду того, что мясо птицы и дичи в сыром виде очень неплотно, то в тех случаях, когда приходится рубать сырое мясо птицы (вместе с костями) на порционные куски или когда приходится шпиговать дичь, необходимо предварительно закрепить или затянуть мясо птицы. Для этого после заправки последнюю опускают минут на 10 в горячий бульон или кипяток; но нужно следить, чтобы бульон или вода не кипели, иначе птица получится вареная. Вынув птицу, ее следует остудить и только тогда приступить к рубке или шпигованию.

Снятие с костей. Если птица предназначена для рубленых или соусных блюд, где нужна только чистая мякоть, а кости употребляются на соус, то после ощипывания перьев не нужно опаливать и потрошить, а сначала нужно снять кожу, потом мясо. Кожу снимают, сделав ее продольный надрез на груди, потом отделяется все мясо с каркаса при помощи острого филейного ножа. При приготовлении фаршированной птицы без костей мясо отделяется от них несколько иначе: опалив и вымыв птицу, делается продольный разрез кожи на спине; затем, оставив только кости у крылышек и у нижней части ножек, весь каркас отделяется филейным ножом от мяса; таким образом, мясо остается при коже, а остов вынимается прочь. Как в одном, так и в другом случае внутренности вынимаются уже потом из остова.

Кроме наружных больших филе, под ними имеются еще маленькие филейчики, так называемые филе-миньон. В тех случаях, когда филе должны подаваться цельными, как например, котлеты де-воляйл, виллерау, марешаль и т. п., оба филе (большие и малые) снимаются крайне

осторожно с кости, чтобы не испортить их натуральной формы, иначе блюдо не будет иметь надлежащего вида.

Снятие пленки. Если филе птицы употребляются цельными, как для только что перечисленных блюд, то, кроме кожи, с них следует снимать и покрывающую их пленку для того, чтобы при жарении или припускании она не стягивала филе, отчего оно съезживается и теряет форму. Если из мяса птицы приготавливаются рубленые блюда, то пленку можно не снимать, так как мясо должно быть протерто через сито, на поверхности которого пленка и остается.

Кухонный стол, а также нож, которым снимается пленка, должны быть смочены водой, иначе мясо будет приставать к ним. Пленка с филе снимается таким образом: положив филе на мокрый стол пленкой вниз, узкой стороной к себе, придерживая левой рукой пленку, начать ее срезать острым филейным ножом, держа нож острием вниз, ближе к пленке; при этом надо стараться не перерезать пленки, иначе начало дальнейшего ее снятия будет очень затруднительно, равным образом, не следует срезать мясо вместе с пленкой, от этого филе получаются слишком тонкими. Вообще, надо заметить, что правильное снятие пленки требует большого навыка, а если его нет, то лучше ее не снимать совсем, а сделать несколько надрезов на пленке (накарбовать), которые устранят съезживание филе при жарении.

Фарширование. Фаршируют птицу: целиком с костями, без костей и под кожей.

а) Целиком, с костями, птица фаршируется через отверстие около хлупа, через которое производилось потрошение. После фарширования отверстие это зашивается голландскими нитками.

б) При фаршировании птицы без костей вынимается или весь каркас, и остаются, как уже было сказано, только одни кости ножек и крылышки, или же вынимается только одна грудная кость, так называемая косточка-вилка (у индейки). В последнем случае делается небольшой разрез на задней части шеи, через который вынимается кость и производится фарширование (см. *индейка фаршированная*). Затем отверстие это при заправке зашивается. В тех случаях, когда вынимается весь каркас из разреза на спине (см. *галантин*), фарширование производится через этот самый разрез, который потом, при заправке, зашивается.

в) При фаршировании только под кожей, кости совсем не вынимаются; кожа несколько приподымается над филе, и туда накладывается тонким слоем фарш; в таком случае внутри уже не фаршируется (см. *цыплята по-польски*). При заготовлении птицы для фарширования следует очень осторожно обращаться с кожей, чтобы не прорвать ее, иначе фарш может вывалиться наружу и утратить всю свою сочность. Если целостность кожи нарушена, то ее следует зашить обыкновенными нитками, не стягивая очень туго, а потом, когда птица изжарена или сварена, вынуть эти нитки.

Маринование. Домашняя птица и мелкая лесная дичь маринуются очень редко и только в продолжение одного или двух часов перед приготовлением. Средняя и в особенности крупная лесная дичина всегда маринуется, во-первых, для того чтобы отбить присущий ей специфический запах; во-вторых, для придания мясу необходимой мягкости. Крупная лесная дичина маринуется от 4 до 6 дней и дольше, более же мелкая, как то: дрохва, тетерев и проч. – 2–3 дня. Маринование дичи должно производиться в деревянной или каменной посуде, но ни в каком случае не в металлической, от которой мясо получает неприятный вкус и становится даже вредным (так как происходит окисление металла уксусом). Если маринуют в деревянной посуде, то она должна быть сделана из дуба, березы, ольхи или липы, а не из сосны или ели, так как сосновое дерево передает маринаду запах скипидара. Перед маринованием деревянную посуду нужно запарить кипятком, опустив в нее раскаленный кирпич и ветки можжевельника, чтобы отбить от посуды всякий посторонний запах.

Крупная лесная дичина маринуется или в уксусе, или в красном вине, например, филе лося или дикой козы. Если для маринада употреблять столовый уксус, то на одну часть уксусу берут две части воды; затем в разбавленный уксус прибавляются пряности: душистый перец, лавровый лист, букет, лук и иногда чеснок (на 1 бутылку смеси по щепотке перца и лаврового листу и целная луковица средней величины). Положив в маринад пряности, дают ему несколько раз вскипеть; затем остуживают и заливают им куски дичи, уложенные плотно в бочонок, в таком количестве, чтобы были совершенно покрыты им. Посуда закрывается плотно крышкой, выносится на холод, и затем ежедневно маринад перемешивается. Если дичь, нарезанная на куски, маринуется в красном вине, то количество его измеряется тем, чтобы куски были совершенно покрыты им. Для экономии можно разбавить вино на одну треть или одну четверть водою. Для более мелкой дичи готовится маринад с кореньями, а именно: мелко шинкованные и предварительно спассерованные на прованском масле коренья (репа, морковь, сельдерей и порей) и пряности (перец, лавровый лист) заливаются столовым уксусом, наполовину разбавленным водой, и все это кипятится под крышкой, чтобы не испарялся аромат пряностей, в течение 15 минут; потом маринад остуживают и заливают им дичь, сложенную в заранее приготовленную деревянную или каменную посуду. Горяче-парная крупная лесная дичина, а также домашняя птица и дичь не употребляется в пищу, а должна быть выдержана, как и мясо домашних убойных животных. Ввиду этого не следует закалывать птицу в тот день, когда подавать к столу, а нужно заколоть накануне; точно так же и дичь не следует подавать к столу в тот день, когда она убита. Горяче-парное мясо птиц так же твердо и неудобоваримо, как и мясо животных.

Шпигование. В птице шпигуются только мягкие части, т. е. филе и квиски. Крупная лесная дичь, серна или дикая коза, лось, оленина шпигуются, как и мясо. Подробности о шпиговании см. *отдел жарких*. Тетерки, рябчики, глухари и проч. шпигуются поперек волокон, потому что готовая птица разрезается на порции в продольном направлении, тогда как мясо всех съедобных животных в готовом виде разрезается поперек волокон. На основании этого правила, чтобы шпек был виден в разрезе, и нужно мясо шпиговать вдоль, а птицу поперек волокон. Как крупная лесная дичина, так и средняя дичь шпигуются для придания мясу большей сочности и питательности.

Способы приготовления.

● *Домашняя птица и дичь.* Домашнюю птицу готовят четырьмя способами:

1. Варят,
2. Жарят,
3. Тушат и
4. Припускают, а дичь тремя способами, потому что не варится, за исключением крема Аспази.

• *Варка.* Если из домашней птицы желают приготовить какой-либо суп, то в этом случае она заливается холодной водой, как и мясо для бульона, и при этом нужно следить за тем, чтобы жидкость все время кипела; если же домашняя птица подается в отварном виде на 2-е блюдо, например, фаршированная индейка или пулярдка и т. д., то ее хотя и заливают холодной водой, но варят паром, не кипятя, чтобы она сохранила свой вкус. Некрупную домашнюю птицу, как, например, курицу-молодку, если она не фаршированная, можно варить в бульоне или в горячей воде. Вообще, температура жидкости зависит от веса птицы. Мелкую птицу для 2-го блюда можно заливать горячей жидкостью, а крупную холодной.

• *Жарение.* Крупная как домашняя, так и дикая птица жарится всегда на масле: а) в духовом шкафу (жареная индейка, каплун, гусь, фазан, утка, глухарь, тетерка и др.) или же б) на вертеле.

Мелкая домашняя птица жарится на плите: а) на масле (цыплята, рябчики и проч.); б) во фритюре (цыплята в кляре, виллеруа и проч.).

Кроме того, мелкая птица жарится на рошпоре (цыплята в папильотах); котлеты из цельных филе (де-воляйль).

● *Тушение.* Домашняя птица тушится большей частью порционными кусками (филе из гуся по-испански, цыплята маренго, цыплята прентаньер, по-французски и др.); дичь тушится целиком.

Как средняя, так и мелкая дичь во время жарения всегда кладется на спинку, и только когда последняя зарумянится, то повертывается на бок. Это делается для того, чтобы горький сок, который содержит в себе спинка всякой дичи, не капал на филе, отчего и они могут получить горький вкус. Когда же спинка прожарится, то сок, при нагревании, свернется в виде хлопьев.

• *Масло.* Всякая дичь жарится всегда на масле, которое должно быть предварительно отколеровано. Во фритюре дичь не жарится, так как при этом становится очень сухой.

• *Сметана.* Сметану, с которой тушится дичь, следует прибавлять после обжаривания дичи, иначе последняя получает некрасивый серый цвет и делается пареной; кроме того, если сметана прибавлена очень рано, то от этого получается очень жирный соус, так как сметана отскакивает, т. е. превращается в масло.

• *Припускание.* Этот способ применяется исключительно для приготовления соусных блюд; причем птица всегда припускается в разрезанном виде, а не целиком.

Время. Время, необходимое для того, чтобы вполне прожарилась как домашняя, так и дикая птица, зависит:

1. От величины птицы (чем крупнее птица, тем дольше она жарится и тем жар должен быть равномернее и легче, чтобы мясо одинаково прожарилось как у кости, так и в верхних частях),

2. От того, молодая ли она или старая (молодая птица жарится скорее, чем старая), и

3. Самка ли это или самец (самка жарится быстрее, чем самец).

Крупная птица: индейка, гусь и проч. – жарятся от 1½ до 3 часов. Средней величины птица: глухарь, тетерька, пулярд – жарятся от 40 минут до 1 часа.

Мелкая птица: рябчики, цыплята, вальдшнепы, бекасы и пр. – жарятся от 15 до 25 минут. Лесная дичина: лось, дикая коза, олень, кабан – жарятся, как и мясо, в зависимости от величины куска.

● *Готовность.* Готовность крупной, цельной, домашней птицы и дичи, а также и порционных кусков узнается при помощи иглы, как и готовность мяса. Готовность жареной мелкой птицы и дичи узнается по тому, что из них вытекает белый, а не кровавый сок; чтобы убедиться в этом, нужно приподнять птицу за ножку вилкою или рукою.

Нарезка. Птица разрубается всегда перед самой подачей на стол, иначе куски высыхают и сморщиваются; если же разрезанную птицу держать в соусе, то потом ее трудно уложить на блюдо: она будет разваливаться. Если почему-либо птица нарезана раньше, чем следует, и остыла, то ее можно подогреть, залив соком, но только на пару, чтобы сок или соус не кипел.

Число кусков, на которые разрубается птица для подачи к столу, находится в зависимости от ее величины, так, на 2 части в продольном направлении делятся: рябчики, порционные цыплята, кулики, куропатки и т. п.

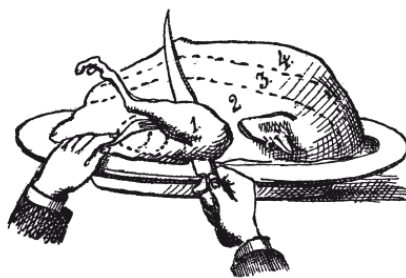


Рис. 3. Нарезка крупной птицы (индейка, гусь).

На 3–4 – курица, пулярдка, тетерька, причем спинка хотя и подается, но порцией не считается.

На 7–9, 12 частей – гусь, индейка, глухарь и т. п.

● *Мелкая дичь*, т. е. вальдшнепы, дупеля, бекасы, перепелки, всегда подаются целиком и на порции не разрубаются.

Нарезка птицы производится следующим образом: сначала отделяют ножки от туловища по сочленению, затем если птица крупная, то разрубают ножку пополам по суставу; после того срезают крылышки вместе с тонким ломтиком филе, во всю его длину, потом передняя часть туловища отделяется от задней в продольном направлении. Когда грудь отделена от спинки, то приступают к нарезке самого филе, его нарезают продольными тонкими ломтиками на кости или же снимают оба филе аккуратно с кости и затем каждое филе нарезают продольными длинными ломтиками, держа нож наискось, чтобы куски были шире. Последняя нарезка филе еще лучше первой. Число этих ломтиков зависит от величины птицы: так, куриное филе режется на 2 ломтика, филе глухаря на 4 ломтика, филе гуся и индейки на 5 и иногда на 7 ломтиков. Сама же спина разрубается пополам в поперечном направлении.

● *Укладывание на блюдо*. Разрезанные куски укладываются на блюдо следующим образом: сначала кладется кожей вверх перерубленная спинка, на нее ставится грудная кость, а на последней укладываются ломтики филе в том порядке, в каком они находились до нарезки; по бокам же кладутся крылышки и ножки опять на прежние места, т. е. туда, где они находились у цельной птицы.

О вертеле. Индейка, гусь, пулярдка, фазан, цыплята и другая домашняя птица жарятся на вертеле совершенно так же, как жарится мясо, т. е. заготовленная как должно птица (выпотрошенная и заправленная голландскими нитками) надевается на шпильку соответствующей величины и прикрепляется к вертелу (*подробнее см. филе де-беф, жаренный на вертеле, в отделе французской кухни, обед № 12*). Птица заготавливается перед жарением на вертеле совершенно так же, как перед жарением на масле; только каплуны и пулярдка предварительно обертываются тонкими ломтиками свиного шпека, чтобы не подгорала кожа.

Примечание о жире. Мясо домашних убойных животных и домашней птицы имеет в своем составе достаточное количество жира, а потому его шпигуют в редких случаях, мясо же как крупной лесной дичины, т. е. диких животных, так и диких птиц почти совсем не содержит жира, а потому всегда шпигуется для сочности.

Некоторые породы домашней птицы, в особенности гуси и утки, имеют большое количество жира на внутренних органах и на самом мясе, под кожей. При потрошении обыкновенно жир этот удаляется прочь, так как иначе при жареньи растопится, а потом сгорит. Ввиду этого, удалив жир из птицы, его следует растопить в особой посуде и употреблять на заправку различных фаршей вместо коровьего масла. Особенно вкусная получается гречневая каша,

заправленная гусиным жиром, а также хорошо паштетное и вообще всякое рассыпчатое тесто, приготовленное на гусином жиру.

О сохранении битой птицы. Если битую птицу желают сохранить в течение нескольких дней в сыром виде для домашнего запаса, или для отсылки в другое место, то необходимо ее после убоя подвесить за ноги вниз головой, чтобы стекла кровь, а не оставлять лежать на земле в продолжение нескольких часов, отчего получаются пятна на коже. Помимо этого, как сказано выше, нужно удалить кишки, не набивать соломой, а пузырями со льдом или чистой бумагой, и не укупоривать в корзины, пока не примет температуру окружающей среды.

О петушиных гребешках. Если домашняя птица закалывается дома, то гребешки нужно отрезать тотчас после убоя, чтобы они не пропитывались кровью. Если их хотят сохранить для стола, то сейчас же опускают в холодную воду и вымачивают в течение нескольких часов, меняя воду, чтобы удалить кровь. Когда вода будет совершенно чистая и гребешки побелеют, то их опускают в горячий раствор кристаллической соды (на 1 ведро воды $\frac{1}{4}$ часть соды) и так оставляют, помешивая лопаткой до тех пор, пока вся верхняя, шероховатая кожица сойдет. Затем отрезают сосочки у каждого гребешка и вымачивают еще раз, чтобы стали совершенно белыми. После такой обработки гребешки даже в мороженом состоянии сохраняют белый цвет.

Рыба

Общие правила относительно выбора и способов приготовления рыбы

Рыба, встречаемая в продаже на рынке, бывает: морская, речная, озерная и прудовая. Самая дорогая – это морская рыба, на втором месте по цене стоит рыба речная, потом озерная и последняя прудовая. Рыба, водящаяся в проточной воде, ценится дороже той, которая водится в стоячей воде. Для приготовления рыбных блюд рыба употребляется свежая и соленая. Кроме того, есть рыба вяленая и копченая, которая большею частью подается на закуску.

Свежая рыба бывает: *живая, уснувшая, парная, мороженная уснувшая и убитая мороженная*; самая лучшая – это живая рыба, затем парная уснувшая, потом убитая мороженная и самая худшая – уснувшая мороженная, так как она быстрее всего портится, в особенности во время частых оттепелей: а) *Живая* рыба дает ухе самый крепкий и вкусный навар; б) *Уснувшая парная*, доброкачественность которой узнается по следующим признакам: *глаза* полные, выпуклые, блестящие; *туловище* на ощупь упругое, крепкое; *брюшко* крепкое, синевато-белого цвета; *кожа* гладкая, без слизи и налета; *мясо* плотно прилегает к костям; *жабры* темно-красного цвета и не должны издавать дурного запаха. Чтобы убедиться в том, что жабры не подкрашены, нужно потереть их белой влажной тряпочкой или пальцем, и подкраска тотчас обнаружится. Уснувшая рыба портится гораздо скорее, навар от нее получается мутный и менее крепкий, нежели от живой;

в) убитая замороженная рыба отличается от уснувшей следующими признаками:

● *плавники, расположенные на хребте, имеют вид распущенного веера и от сильного даже надавливания не изменяют своего положения.*

Напротив, у уснувшей рыбы эти плавники всегда лежат сложенными к хребту и, будучи расправлены, снова складываются;

● *жабры красного цвета, но иногда белого, что указывает на то, что рыба была оттаена и снова заморожена.* Достоинство такой рыбы хуже, чем замороженной один раз. Мороженная рыба имеет очень дряблое мясо, которое легко отстает от костей, в особенности у нежных сортов рыбы, как то: форель, сиги, лососина и проч.

Значение веса в продаже. Чем крупнее рыба, т. е. чем больше она весит, тем дороже ценится каждый фунт, так как в крупной рыбе процентное содержание костей и отбросов всегда будет меньше, чем в мелкой того же сорта. Так, например, гораздо выгоднее взять одного судака весом в 5 ф., чем 5 шт. по 1 ф., но зато 1 ф. судака, весящего 5 ф., будет стоить дороже 1 шт. фунтовых судаков; разница в цене будет колебаться от 5 до 10 коп. за фунт. Но для некоторых специальных блюд, как, например, судачки кольбер и др., необходимо покупать порционную рыбу, тогда, конечно, нужно платить дешевле за каждый фунт.

Соленая рыба. Признаками доброкачественности соленой рыбы служат:

1. Совершенно сухая кожа и
2. Однородность цвета мяса во всех частях рыбы.

Если попадется очень соленая рыба, то ее необходимо предварительно вымочить в холодной воде, причем чем солонее рыба, тем большее число раз нужно переменять воду, в которой она вымачивается. Малосольную рыбу можно совсем не вымачивать. Перед варкой соленой рыбы с нее необходимо снять кожу: для этого рыбу нужно ошпарить.

Различные способы чистки рыбы. Чистка рыбы производится различными способами, в зависимости: а) от приготавливаемого из нее блюда и б) от сорта рыбы. Всего же существуют три основных способа очистки.

Совершенно особыми способами чистятся: налим, угорь, гатчинская форель и лещ, когда он фаршируется, затем: осетрина, стерлядь, соль (камбала), линь и миноги.

Способ чистки рыбы в зависимости от ее назначения для разных блюд. *Первый* основной способ. Если хотят подать рыбу целиком на костях или порционными кусками с костями, в вареном или жареном виде, то ее потрошат через брюшко, сделав для этого на нем продольный разрез. *Второй* способ применяется в том случае, когда рыба предназначена для соусных блюд и ее мясо должно пропитаться соусом, в котором ее приготавливают, то ее нужно потрошить со спины, для чего делается продольный разрез по хребту от головы до хвоста и вынимается хребтовая кость. Голова и хвост остаются при туловище. Отделив кости от мяса, внутренности свободно вынимаются из разреза. В обоих случаях необходимо прежде всего удалить чешую. Это достигается легко и просто при помощи существующей для этого машинки. За неимением последней, чешую следует осторожно срезать с кожи острым филейным ножом, стараясь не прорезать кожи, что требует большого навыка; при неопытности же лучше всего оскрабливать чешую теркой, положив рыбу в воду, чтобы чешуя не разлеталась в стороны и не попадала на другие продукты. С мороженой рыбы чешуя срезается очень легко.

После очистки чешуи приступают к потрошению. Прежде всего следует очень осторожно сделать продольный разрез на брюшке, ниже горла, и вынуть лежащую около головы печень, в которой заключается желчный пузырь. Если его разорвать, то вся рыба получит горький вкус; поэтому те места рыбы, на которые попала желчь, лучше всего вырезать или сейчас же хорошенько затереть солью, не давая желчи разливаться дальше. Затем вынимают остальные внутренности; если же рыба была сонная, то вынимаются и жабры, так как они, в особенности при варке, дают неприятный вкус. После потрошения рыбу следует тщательно промыть в холодной воде.

Третий способ применяется при приготовлении соусных и рубленых блюд, где требуется только одна мякоть, тогда чешуя совсем не счищается и филе прямо срезается с кости, для этого прежде всего кладут рыбу головой к правой руке; затем делается около головы, немного вкось, поперечный разрез до самой кости; потом, придерживая рыбу левой рукой за туловище и держа нож в правой острием вниз, как можно ближе к кости, срезается филе прежде с одной стороны, а потом, повернув рыбу, с другой. Со срезанных филе снимается потом кожа следующим образом: положив филе на стол, хвостом к себе, надрезают кожу около хвоста и начинают срезать с нее филе, придерживая левой рукой за хвост и держа нож острием вниз. При этом надо стараться не прорезать кожу в поперечном направлении, так как очень трудно снова поднять край кожи для ее дальнейшего удаления.

- *Чистка угря и налима.* При чистке угря и налима кожа надрезается кругом головы, и затем ее сдирают со всей рыбы целиком. После чего приступают к потрошению. Кожа налима и угря очень скользкая, и ее трудно удержать в пальцах, поэтому необходимо предварительно взять в пальцы щепотку соли.

- *Гатчинская форель и лещ.* Гатчинская форель потрошится через отверстие, которое делается около жабр, чешуя не снимается, и брюшко остается цельным. После потрошения необходимо счистить кровь с позвонков форели.

Лещ, когда фаршируется, потрошится этим же способом, а затем и фаршируется через то же отверстие, через которое потрошится.

- *Осетрина*. У осетрины надрезают вязигу в нескольких местах, чтобы при варке не покорило; кожу с нее не снимают перед варкой, потому что крупная рыба заливается холодной водой, и тогда кожа у сваренной рыбы свободно снимается.

- *Стерлядь*. Со стерляди снимается чешуя с хребта и боков, она потрошится через брюшко, а затем из нее вынимается вязига, расположенная вдоль по середине позвоночного хребта, для этого делается разрез около хвоста и при помощи иглы или ножом вытаскивается осторожно вязига; если она при этом оборвется, то можно сделать новый разрез, но уже подальше, или вытащить с внутренней стороны.

- *Соль (камбала)*. Соль чистится следующим способом: соскоблив чешую с нижней стороны рыбы, содрать кожу с верхней (черной) стороны рыбы; затем выпотрошить через разрез около жабр (сделать поперечный разрез кругом жабр) и соскоблить кровь с позвонков.

- *Линь*. Убитого линя следует прежде всего положить в горячую воду, чтобы с него сошла слизь и легче снималась чешуя; из горячей воды его опускают в холодную, соскабливают тупой стороной ножа чешую до полной белизны, затем потрошат через брюшко.

- *Миноги*. Каждую миногу следует окунуть в горячую воду и тотчас же полотенцем снять кожу.

- *Нарезка*. Филе сырой рыбы нарезают на порционные куски поперек волокон и против слоя, наискось, начиная от головы. Этот способ нарезки имеет то преимущество, что при нем легче вынимать кости из мяса. Нарезка готовой рыбы производится всегда, как и нарезка мяса, поперек волокон.

- *Сохранение рыбы*. Если свежую рыбу надо сохранить несколько часов до приготовления, а тем более сутки, то ее необходимо выпотрошить и положить на лед. Живую рыбу лучше в таком случае убить, чтобы она не заснула.

Все указанные ниже способы приготовления находятся в зависимости от различных сортов рыбы, а именно:

- *Сорта рыбы*. Клейкая и мало костлявая рыба, т. е. судаки, щука и пр., употребляется для рубленых и соусных блюд, как то: котлет, зраз, крем Аспази, тельное, соте, мателот и проч.

Нежная и мало костлявая рыба, как то: сиг, лососина, форель, стерлядь, осетрина, камбала, скумбрия, кефаль, короп или карп, сазан и проч. – преимущественно подаются целиком в отварном или жареном виде под различными соусами, а за неимением клейкой рыбы могут употребляться на соусные и рубленые блюда.

Клейкая или нежная, но костлявая рыба, как то: леши, караси, ерши, окуни и проч. – подается целиком или порционными кусками, но только в отварном или жареном натуральном виде; для соусных же и рубленых блюд никогда не употребляется. Кроме того, все перечисленные сорта рыб могут употребляться для наваара. Соленая рыба обыкновенно только употребляется для рыбных заправочных супов, а также в натурально вареном виде и на некоторые блюда для закусок – например, селянка на сковороде и проч.

● СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ

Рыба готовится четырьмя способами:

1. Вареная,
2. Жареная,
3. Припущенная и
4. Запеченная в тесте.

Рыба варится двумя способами:

а) в воде (отварная рыба натурально) или в рыбном бульоне (гатчинская форель) и

б) на пару. При этом рыбу можно варить или прямо на пару, без воды, в соответствующей посуде, или вместе с вином, огуречным рассолом и т. д. (стерлядь паровая, осетрина по-русски).

Жарится рыба тремя способами:

- а) на масле,
- б) во фритюре,
- в) на рошпоре и на вертеле.

Рыба припускается двумя способами:

- а) в собственном соку и
- б) с прибавлением вина и рыбного бульона.

Варка рыбы

• *Надрез кожи.* Если взята только что убитая рыба, то перед варкой (после потрошения) на ее спине, в продольном направлении, следует сделать надрез кожи для того, чтобы во время варки последняя не лопнула.

• *Рыбный котел.* Рыбу, подаваемую на стол цельной, всегда следует варить в лежачем положении, спиной вверх, в специальном рыбном котле или, за неимением его, в продолговатом чугуне, по величине соответствующем рыбе. Если же приходится варить рыбу в тесной посуде, то она потеряет свою натуральную форму; равным образом, если варить в несоответственно большой, просторной посуде, то от слишком большого количества воды, необходимого, чтобы покрыть рыбу, она станет водянистой и безвкусной. Чтобы рыба лучше держалась на решетке, ее нужно привязывать веревочкой. (Решетка предназначена для того, чтобы готовая рыба не сломалась при вынимании из котла.) Если рыбного котла нет, то сварить большую рыбу целиком, так чтобы она не сломалась, очень трудно; тогда ее придется разрезать на порционные куски; конечно, в этом случае ее нельзя уже уложить так красиво, как цельную. Если в доме не имеется специального рыбного котла, то лучше покупать не крупную, а порционную рыбу, которую можно сварить во всякой продолговатой посуде или даже в обыкновенной круглой кастрюле, свернув рыбу кольцом, т. е. пришив голову к хвосту.

• *Вода.* Крупную рыбу нужно заливать холодной водой, чтобы она постепенно проваривалась паром, согреваясь вместе с водой, причем вода не должна кипеть. В таком случае она сохранит свою форму и не будет иметь вкуса сырости, который присущ рыбе, сваренной в кипятке. Это объясняется тем, что в кипятке быстро сваривается только поверхность рыбы и ее тонкие части у хвоста, более же толстые части (около головы и филе) остаются еще сырыми; кипятить же воду нельзя, так как рыба теряет вкус, разваливается и утрачивает натуральную форму. Но при этом надо заметить, что холодной водой заливается рыба весом не менее 400 г. Мелкая рыба, как то: порционные судаки (200–300 г), корюшка, сижки, окуни, а также порционные куски крупной рыбы – заливаются всегда горячей водой, так как успевают в короткое время провариться во всех своих частях.

• *Рыбный бульон.* Отваривать рыбу можно и в рыбном бульоне; при этом нужно соблюдать правило относительно температуры бульона, т. е. заливать рыбу холодным бульоном, если она крупная, и горячим – если мелкая.

• *Медленный огонь.* Для того чтобы вареная рыба сохранила свой вкус и не передала его воде, ее следует варить паром, т. е. в закрытой посуде (котле) на медленном огне, и не кипятить воду. В том случае, когда толстые части рыбы остаются долгое время сырыми, между тем как тонкие уже проварились, нужно не сварившуюся часть рыбы подвинуть на более сильный огонь (что удобно сделать, когда рыба варится в рыбном котле); но при этом надо все-таки следить за тем, чтобы вода не кипела.

- **Соль.** В тех случаях, когда отваривается рыба для того, чтобы ее подать горячей, необходимо сильно посолить воду, в которой она варится, так как при варке она очень мало принимает в себя соли. Если же рыба будет подаваться холодной, то соли нужно класть столько, чтобы вода имела слабосоленый вкус. Это объясняется тем, что остуживать рыбу нужно в том отваре, в котором она варилась, для того чтобы она была сочная, а во время остывания она впитывает в себя этот отвар и, следовательно, достаточно просаливается.

- **Коренья и пряности.** Если варится только что убитая, вполне свежая рыба, то, чтобы сохранить ее натуральный вкус, пряностей и кореньев не прибавляют. Впрочем, горячая рыба не принимает в себя вкуса кореньев и пряностей, с которыми варится; этот вкус переходит только в навар; холодная же рыба при остуживании в отваре получает привкус кореньев и пряностей.

Варка рыбы на пару. Паровой называется рыба, которая проваривается или доходит до готовности в парах рыбного бульона, вина, огуречного рассола или просто горячей воды. При этом способе варки рыба кладется на решетку рыбного котла и заливается названными жидкостями в меньшем количестве, чем для отварной рыбы натурально.

Кроме того, для этого способа варки существует особо устроенный рыбный котел, в котором решетка находится на некотором возвышении от дна, а вместо крышки высокий колпак; рыба совсем не покрывается жидкостью, которая находится под решеткой котла, и доходит до готовности только под влиянием горячего пара, скопляющегося под крышкой.

Жарение рыбы на масле. Рыба жарится на масле, как и мясо, на плите или в духовом шкафу; в зависимости от ее величины. Крупная рыба жарится в духовом шкафу, на сковороде или противне, где она равномерно прожаривается. При этом не следует ее поворачивать, чтобы не испортить ее формы. Мелкую рыбу цельную и порционные куски крупной рыбы обыкновенно жарят на плите, на сковороде, поворачивая с одной стороны на другую.

- **Жар плиты.** Жар плиты для жарения крупной рыбы должен быть меньше, чем для жаренья мелкой рыбы, так как мелкая рыба прожаривается быстрее крупной.

- **Рыбу должно вполне прожаривать.** Следует заметить, что никогда и никакая рыба не подается недожаренной. Потребление такой рыбы очень часто бывает вредно.

- **Поливание соком.** При жарении рыбы ее поливают только маслом, а не соком, как мясо и птицу, и то не так часто, как мясо, иначе она может развалиться.

- **Лимонный сок.** Вспрыскивать рыбу лимонным соком, если это требуется, нужно перед самым жарением, иначе если ее оставить некоторое время не жареною, то она под действием кислоты развалится. Только что убитую рыбу вспыскивают лимонным соком перед приготовлением для того, чтобы она не съезжилась и получила большую мягкость.

Жарение во фритюре

- **Сорт рыбы.** Во фритюре жарится как клейкая рыба, вроде судака, так и нежная рыба, как, например, сиг. Во фритюре можно жарить порционные куски крупной рыбы или цельную мелкую рыбу (не более 400 г), потому что крупная рыба в короткое время прожариться во всех своих частях не может, а держать ее долго во фритюре нельзя, так как ее поверхность станет гореть.

- **Отсушивание.** Перед жарением как на масле, так, в особенности, во фритюре рыбу нужно тщательно отсушить, завернув в полотенце или в салфетку. Мороженая рыба содержит в себе больше воды, чем парная, а потому ее нужно отсушивать тщательнее.

Если рыбу не обсушить как следует, то при жарении, в особенности во фритюре, она развалится на части, причем если, как известно, вода попадет в раскаленный фритюр, то разбрызжет его во все стороны.

• *Панировка.* После отсушивания рыбу панируют сначала в муке, а потом в яйце и сухарях, если не запанировать сначала в муке, то яйца и сухари плохо держатся. Для панировки сухари должны быть хорошо истолчены и просеяны, и, кроме того, панировка должна лежать тонким слоем на рыбе; от большого количества сухарей получается при жарении толстая корка, которая портит вкус рыбы.

• *Фритюр.* Фритюр для жарения должен быть чистый, без малейших пригарок, иначе рыба получит горький вкус.

Фритюр должен быть отколерованным и, перед опусканием в него рыбы, кипеть, иначе рыба получится сваренной, а не изжаренной и, кроме того, примет запах сала (способ узнать готовность фритюра указан в статье о фритюре). Фритюра надо брать для жарения столько, чтобы вполне рыба погрузилась в него, иначе она неравномерно прожарится и не будет иметь красивый вид. Удобнее всего жарить рыбу в такой посуде, в которой она может свободно поместиться во всю длину, не ломаясь.

● *Бумага.* Вынимая зажаренную рыбу из фритюра, необходимо перекладывать ее на решето, накрытое бумагой. Это делается для того, чтобы весь лишний жир сошел с рыбы на бумагу, которая его впитывает; тогда она не будет пахнуть салом.

Жарение на рошпоре. Жарение рыбы на рошпоре производится точно так же, как и жарение мяса этим же способом. Так же, как и мясо, рыба перед жарением на рошпоре панируется двойной панировкой.

Жарение рыбы на вертеле. Жарение рыбы на вертеле производится в редких случаях, только в больших кухнях. Перед жарением рыбы на вертеле ее предварительно маринуют в прованском масле и в дальнейшем поступают с соблюдением тех же правил, какие указаны в этом случае для мяса.

Припускание рыбы. Припускание рыбы, а также ее запекание в тесте не вызывают необходимости каких-нибудь особых указаний, ввиду того, что эти способы приготовления подробно описаны в отделах о мясе и птице.

Готовность рыбы. Готовность рыбы, приготовленной различными способами, узнается при помощи заправочной иглы. Игла свободно входит в рыбу, когда последняя дошла до полной готовности.

★ ПРИМЕЧАНИЕ О ВНУТРЕННОСТЯХ РЫБ

Из внутренностей рыб употребляются: печенки, молоки и икра. Печенки можно употреблять только в том случае, если желчь не раздавлена, иначе печенка получает горький вкус. В особенности ценится дорого печенка налима. После отделения желчного пузыря и тщательного промывания, ее припускают на масле, а потом нарезают бланкетами и кладут на гарнир к различным рыбным блюдам; точно таким же способом готовятся печенки и других рыб. Молоки рыбы обыкновенно подают на гарнир к соусным рыбным блюдам или идут на закуску (молоки селетки); их обыкновенно опускают в кипяток с лимонным соком и варят в продолжение нескольких минут, не кипятя (от кипячения съеживаются и делаются твердыми). Икра из рыб обыкновенно обланжиривается в кипятке, чтобы потеряла привкус сырости, а потом заправляется, по желанию, уксусом, прованским маслом и зеленым или обыкновенным мелко рубленным луком, подается на закуску, или же при чистке не вынимается из рыбы (корюшка). Внутренности морской рыбы обыкновенно не употребляются в пищу. Внутренности озерной (финляндской) и прудовой рыбы часто бывают поражены глистами. Поэтому нужно обращать

внимание на то, чтобы печень, например, налима не была покрыта ни на поверхности, ни в разрезе, пузырьками. Такая печень считается негодной для употребления в пищу.

Разделение готовой горячей рыбы на порции при подаче на стол.



Рис. 1. Лопаточка для деления рыбы на порции.

Для этого берут рыбную лопаточку (см. рис. 1), которая специально продается в посудных лавках, и надрезают ею рыбу как раз посередине, вдоль хребта, начиная немного ниже головы, и надрез этот ведут вплоть до хвоста. Получатся две половины: верхняя – хребтовая часть и нижняя – брюшная. Каждую из этих половин делят тоже лопаточкой на поперечные кусочки (рис. 2).

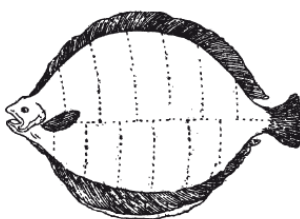


Рис. 2. Разделение широкой и короткой рыбы.

Каждый кусочек сохранно снимается с костей той же лопаточкой и кладется в известном порядке на блюдо так, чтобы рыба сохранила свою форму цельности. Когда одна сторона рыбы будет таким образом снята с костей, тогда следует вынуть всю спинную кость (хребтовую), а также и ребра, и проделать то же самое и с другой стороны рыбы, а поперечные кусочки так же сохранно приподнять и переложить на блюдо, перевернув кожицу вверх, и уложить на первую половину вполне симметрично, чтобы вся рыба напоминала целую рыбу. Голова и хвост при этом отрезаются и приставляются к соответственным местам нарезанной рыбы. Если нет рыбной лопаточки под руками, то разделку можно произвести клинком ножа, но в этом случае требуется больше предосторожности, чтобы не разорвать кусочки рыбы.

Разделение узкой и длинной рыбы (рис. 3). Надрезать рыбу рыбной лопаточкой или клинком ножа как раз посередине, вдоль, начиная ниже головы; другой надрез сделать по хребту, вокруг, затем разделить как брюшную, так и хребтовую часть на мелкие поперечные кусочки, снимая с костей ложечкой каждый кусочек; переворачивают затем рыбу на другой бок и проделывают то же самое. Тогда как хребтовая, так и все остальные кости останутся на блюде, где лежала цельная рыба.

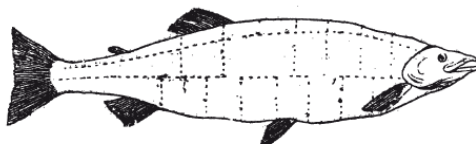


Рис. 3. Разделение узкой и длинной отварной рыбы на порции.

Зелень, овощи и корнеплоды

Приготовление зелени, овощей и корнеплодов для подачи на антреме и в виде гарниров к супам, жарким и холодным блюдам

• *Зелень, овощи и корнеплоды* подаются к столу или в виде самостоятельных блюд, так называемых антреме, или же в виде гарниров к различным супам, жарким: из мяса, живности и рыбы, в особенности же к холодным блюдам.

• *Зелень*. Все те растения, которые состоят только из зеленых листьев, или мелкие, незрелые овощи зеленого цвета, как, например, щавель, шпинат, салат, зеленый лук, зеленый укроп, зелень петрушки, зеленый горошек, зеленые бобы и т. п., принято именовать одним общим названием “зелень”.

• *Овощи*. К овощам относятся: капуста разных сортов, помидоры, бураки (свекла), баклажаны, кабачки, кукуруза, артишоки, огурцы, спаржа и проч.

• *Корнеплоды*. К корнеплодам относятся: картофель, сладкие и обыкновенные корни, земляная груша и др.; собственно же корнями принято называть только те, которые употребляются для бульона, т. е. репа, морковь, сельдерей, порей и петрушка.

• Репа и морковь называются красными корнями, а сельдерей, порей и петрушка – белыми. Последние имеют более сильный аромат, чем красные.

• *Подача*. Каждый сорт зелени, овощей или корней, подаваемых на антреме, большею частью укладывают отдельно, не смешивая с другими. В зависимости от названия соуса, под которым зелень подается, она иногда получает свое название, например: цветная капуста огретен, спаржа соус голландский, артишоки по-польски, артишоки а ля-баригуль и т. п. Если зелень, овощи и корнеплоды подаются в виде гарнира для супов, жарких и холодных блюд, то название свое они получают от сочетания нескольких сортов гарнира вместе, например: гарнир жардиньер или гарнир прентаньер, масседуан и проч., – или в зависимости от способа их нарезки, например: гарбюр, жульен, итальян и проч.

Чистка и обмывание. При чистке зелени, состоящей только из листьев, от последних всегда отрываются корешки и выбрасываются старые, желтые или гнилые листья.

• *Щавель и шпинат. Корешки*. Корешки молодого щавеля не следует выбрасывать, потому что они содержат в себе много соку, который дает хороший вкус, в особенности необходимый для прибавления к приготавливаемому из него пюре. После чистки щавель и шпинат тщательно промываются в холодной воде, чтобы удалить приставшую к листьям пыль или землю.

• *Салаты*. Салаты: латук, эндивин, эскароль, ромен, цикорий, французский сельдерей и проч. – прежде всего очищаются от плохих (вялых) листьев, а потом тщательно перемываются в холодной воде, в которой и оставляются до самого приготовления, чтобы не завяли.

• *Зеленый горошек*. Зеленый горошек, если он покупается в стручках, то вылушивается из них, причем плохие или желтые горошины удаляются; до варки горошек должен находиться в холодной воде, чтобы не привянул.

• *Зеленые бобы*. У зеленых бобов (зеленая фасоль) отрываются только стебельки, затем бобы нарезаются или тонко шинкуются и до варки сохраняются в холодной воде, как и зеленый горошек.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.